

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Galantine von der Wachtel auf glacierten Trauben  
mit marinierten Wildkräutersalaten

\*\*\*

Seesaibling im Nudelblatt in Rieslingsauce auf Rahmkraut

\*\*\*

Pot au feu mit Kaisergranat im Kartoffelstroh

\*\*\*

Gefülltes Roastbeef  
in Rotwein-Schalottensauce mit Pommes dauphine  
und glacierten Karotten

\*\*\*

Kokos-Ananasstrudel mit Zartbitter-Schokoladenmousse  
und Vanilleeis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Seesaibling) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Seesaibling und Pot au feu) 59,00 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden  
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Kalte und warme Vorspeisen

„unser Klassiker“ Gebratene Gänseleber in Madeirajus mit glacierten Apfelspalten	18,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocadoconfit	18,00 €
Salat von Pulpo in Tomatenvinaigrette mit weißem Tomatenmousse	15,00 €
Kalbsbries im Strudelblatt mit Portweinsauce und Selleriemousseline	14,00 €
Erbsencremesuppe mit Lachssoufflé	12,00 €
Steinpilzschaumsuppe mit Kartoffel-Kräuterchips	10,00 €
Hechtklößchen mit Spinatflan und gebratener Garnele	19,00 €

## Hauptgänge

Geschmortes Osso bucco in Gemüse-Rotweinsauce auf mediterranem Artischocken-Kartoffelgemüse	27,00 €
Gefüllte Wachtel in Madeirasauce auf Rahmwirsing mit Serviettenknödel	28,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce auf Steinpilzrisotto	33,00 €
Zander mit Kartoffelschuppen in Safransauce auf Apfel-Perlgraupenrisotto	25,00 €
Soufflierter Steinbutt in Limettensauce auf jungem Spinat a la creme mit Rote-Beete Kartoffeln	33,00 €

## Dessert

Mille Feuille mit halbgefrorenem von der Tahiti Vanille und Waldbeerensorbet	15,00 €
Pochierter Pfirsich mit Portweinsabayone und hausgemachtem Himbeereis	15,00 €

*Unser Bib Gourmand Menü für 42,00 € wird Ihnen auf Anfrage  
gerne von unserem Service empfohlen.*