

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Variation von der Gänseleber

Seesaibling im Nudelblatt in Rieslingsauce auf Rahmkraut

Pot au feu mit Kaisergranat im Kartoffelstroh

Gebratene Hirschkalbsnüsschen in Cassis-Pfeffersauce
auf Wirsing á la Creme und Kartoffelsoufflé

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.