

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gänseleberpraline im Baumkuchenmantel
mit grünem Apfelconfit

Jakobsmuschel in der Schale serviert
mit Estragonsauce und Orangennudeln

Piccata vom Heilbutt auf schwarzem Reis mit Mangochutney

Barbarie Entenbrust in Portweinjus auf Spitzkohl
mit Kartoffelkräpfen

Lebkuchentörtchen mit rosa Grapefruitsorbet

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel und Piccata vom Heilbutt) 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 Avocado	18,00 €
Salat von Pulpo in Tomatenvinaigrette mit weißem Tomatenmousse	15,00 €
Kalbsbries im Strudelblatt mit Portweinsauce und Selleriemousseline	14,00 €
Zwei Austern gratiniert mit Curry und Bisk	13,00 €
Sellerie-Maronensuppe mit Raviolo	10,00 €
Hummersuppe mit Krustentiersoufflé	15,00 €

Hauptgänge

Hirschsteak in schwarzer Pfeffer-Cassissauce auf Kohlrabi mit Kartoffelplätzchen	30,00 €
Geschmorte Hochrippe in Burgundersauce mit Wirsing und Pastinakenpüree	25,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce auf Championrisotto	33,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Limetten-Kalbsjus auf karamellisiertem Spitzkohl mit Kartoffelrisotto	31,00 €
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 €
Geeistes Grand Manier Soufflé mit glacierten Orangenfilets	15,00 €

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