

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebackener Kalbskopf mit
Praline von der Gänseleber im Baumkuchenmantel
und grünem Apfelconfit

Kurz gebratener Thunfisch auf marinierten Schwarzwurzeln in
Limettenvinaigrette mit Gurkentatar und Himbeerdressing

Lauwarmer Pulpo in Tomaten-Basilikumsauce
auf hausgemachten Tagliatellen

Entrecote in Rotwein-Schalottensauce
mit Flower Sprouts und Kartoffelkräpfen

Savarin von weißer Schokolade mit Zartbitterschokoladenmousse

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Thunfisch) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Thunfisch und Pulpo) 59,00 €

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

Kalte und warme Vorspeisen

Lauwarmer Hummer in Portweinbutter auf Kartoffelpüree	18,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocado	18,00 €
Galantine vom Perlhuhn auf Minilinsen in Acetovinaigrette	15,00 €
Kalbsbries im Strudelblatt mit Portweinsauce und Selleriemousseline	14,00 €
Sellerie-Maronensuppe mit Raviolo	10,00 €
Hummersuppe mit Krustentiersoufflé	15,00 €

Hauptgänge

Hirschsteak in schwarzer Pfeffer-Cassissauce auf Kohlrabi mit Kartoffelplätzchen	30,00 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt mit verschiedenem Gemüse	28,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce auf Championrisotto	33,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Safransauce mit karamellisiertem Spitzkohl auf schwarzem Reis	31,00 €
Kabeljau in Limetten-Kalbsjus auf Kartoffel-Blutwurstgröstl	28,00 €

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.