

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Terrine von der Gänseleber im Baumkuchenmantel  
mit grünem Apfelconfit

\*\*\*

Sashimi von Heilbutt und Lachs in Limettenvinaigrette  
und Mangochutney

\*\*\*

Lauwarmer Pulpo in Tomaten-Basilikumsauce  
auf hausgemachten Tagliatellen

\*\*\*

Zweierlei vom Kalb (Rücken und geschmort)  
auf winterlichem Gemüse mit Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Savarin von weißer Schokolade mit Zartbitterschokoladenmousse

5-Gang-Menü 85,00 €  
4-Gang-Menü (ohne Sashimi) 71,00 €  
3-Gang-Menü (ohne Sashimi und Pulpo) 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 €
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 €
Geschmorte Hochrippe in Burgundersauce mit Wirsing und Pastinakenpüree	25,00 €
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.*