

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebackener Kalbskopf
mit grünem Apfelconfit

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

Steinbutt unter der Röstikruste auf Spinat á la creme
mit eingelegtem Fenchel

Kalbsfilet in Gänselebersauce mit Flower Sprouts und Spätzle vom Brett

Savarin von der Tonkabohne mit Zartbitterschokoladenmousse

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Thunfisch) 71,00 €

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

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

Kalte und warme Vorspeisen

Pyramide von der Gänseleber in Portweingelee mit Mangoconfit	25,00 €
„Unser Klassiker“ Gebratene Gänseleber in Madeirasauce mit glacierten Apfelspalten	20,00 €
Das Beste vom Kaninchen im Blätterteig in Champagner-Senfsaatsauce auf Kohlrabi	19,00 €
Variation von der Kaisergranat	22,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocado	18,00 €
Marinierter Pulpo in Basilikum-Tomatensauce auf geschmorter Aubergine	16,00 €
Ochschwanz-Kartoffelraviolo in Zartbitterschokoladensauce und glaciertes Gemüse	15,00 €
Schwarzwurzelcremesuppe mit Lachsmedaillon	11,00 €

Hauptgänge

Kalbskotelett in Gänselebersauce mit Champions <i>für 2 Personen</i> und Pommes Dauphine	66,00 €
Gratinierter Lammrücken in Kräuterjus auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi	35,00 €
Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce auf Championrisotto mit glaciertem Gemüse	33,00 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt mit verschiedenem Gemüse	28,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Safransauce auf karamellisiertem Spitzkohl und 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.