

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Gebackener Kalbskopf  
mit grünem Apfelconfit

\*\*\*

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

\*\*\*

Seezungenfilet in Champagnersauce auf Orangentagliatelle

\*\*\*

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 Seezunge) 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 €

## Hauptgänge

Geschmortes Rinderbäckchen in Portweinjus auf Wirsing und Gnocchi	26,00 €
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.*