

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Dreierlei von der Gänseleberpraline auf Apfelconfit

Kurz gebratener Thunfisch in Limettenvinaigrette
mit Gurkentatar und Himbeerdressing

Erbsencremesuppe mit gebratener Garnele

Gratinierter Lammrücken und Lammcurry „Orientalisch“
auf mediterranem Gemüse mit Gnocchi

Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Thunfisch) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Thunfisch und Erbsencremesuppe) 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 Madeirasauce mit glacierten Apfelspalten	20,00 €
Das Beste vom Kaninchen im Blätterteig in Champagner-Senfsaatsauce auf Kohlrabi	19,00 €
Ochsenchwanz im Kartoffelmantel in Burgundersauce auf Spinatcreme á la creme	15,00 €
Gebratene Garnele auf Kartoffelmousseline in Rotweinbutter	15,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocado	18,00 €
Marinierter Pulpo in Basilikum-Tomatensauce auf geschmorter Aubergine	16,00 €
Kokos-Currysuppe mit Lachsmedaillon	12,00 €

Hauptgänge

Zweierlei vom Kalb (Confit und Rücken) in Gänseleberrahmsauce mit Kartoffelsouffle und Blumenkohlpüree	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 €

Käse

Verschiedene Rohmilchkäse mit Feigensenf und Nüssen	15,00 €
---	---------

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