

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebackene Kalbskopfpraline auf Gemüsesalaten

Kurz gebratener Thunfisch in Limettenvinaigrette
mit Gurkentatar und Himbeerdressing

Rochenflügel in Aceto-Balsamicosauce auf Artischocken

Zweierlei vom Spessart-Lamm (Ragout und Nüsschen)
mit mediterranem Gemüse und Pommes dauphine

Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Thunfisch) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Thunfisch und Rochenflügel) 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 €
Variation von der Kaisergranat	22,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocado	18,00 €
Pulpo in Basilikum-Tomatensauce auf geschmorter Aubergine	16,00 €
Kokos-Currysuppe mit Lachsmedaillon	12,00 €

Hauptgänge

Kalbsrücken in Gänseleberrahmsauce mit Kartoffelsouffle und Blumenkohlpüree	29,00 €
Ganze gefüllte Wachtel in Portweinjus mit Kartoffelwürfeln und glaciertem Gemüse	28,00 €
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.*