

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Confit vom Perlhuhn im Blätterteig
mit Salat von fränkischem grünem und weißem Spargel

Loup de mer in Safran-Limettensauce
auf Confit von der Frühlingstomate

Gegrillter Thunfisch auf Gurkentatar
mit Mangochutney und Himbeerdressing

Kalbrücken mit glaciertem Kohlrabi
und hausgemachten Tagliatelle

Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Loup de Mer) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Loup de Mer und Thunfisch) 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 €
Piccata vom Kalbskopf mit Gänseleberpraline und Salat vom grünen und weißen Spargel	21,00 €
Lauwarmer Hummer in Rotweinbutter auf Kartoffelpüree	22,00 €
Tartar vom Thunfisch auf Wasabivinaigrette mit Avocado	18,00 €
Pulpo in Basilikum-Tomatensauce auf geschmorter Aubergine	16,00 €
Kokos-Currysuppe mit gebratenem Scampi	12,00 €

Hauptgänge

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassisjus auf Selleriemousseline	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 €
Loup de mer mit fränkischem grünem und weißem Spargel in Currysauce auf schwarzem Reis	31,00 €
Kabeljau in Limetten-Kalbsjus auf Kartoffel-Blutwurstgröstl	28,00 €

Dessert

Geeister Kaiserschmarrn mit marinierten Beeren	15,00 €
Duo von der schwarzen Johannisbeere (Mousse und Sorbet) mit Waldbeerenconfit	15,00 €

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