

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Praline von der Gänseleber auf Portweingelee

\*\*\*

Loup de Mer  
mit fränkischem grünem und weißem Spargel

\*\*\*

Rochenflügel in Aceto-Balsamicosauce auf Artischocken

\*\*\*

Kalbrücken mit glaciertem Frühlingsgemüse  
und Pommes dauphine

\*\*\*

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 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 €
Piccata vom Kalbsbries mit Gänseleberpraline und Salat vom grünen und weißen Spargel	21,00 €
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

Roulade von der Perlhuhnkeule im Strudelblatt in Gänseleberrahmsauce mit Kartoffelsouffle und Blumenkohlpüree	24,00 €
Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce auf Championrisotto mit glaciertem Gemüse	33,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce auf Kartoffel-Spargelgemüse	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

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.*