

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Salat vom grünen und weißen Spargel
mit marinierter Rinderzunge in Gemüsevinaigrette

Rochenflügel in Kapern-Gemüsesauce
auf Confit von der Frühlingstomate

Steinbutt auf Erbsenmousseline
in Safransauce

Zweierlei vom Spessart Reh in Pfeffer - Cassisjus
mit Rahmwirsing und Pommes dauphine

Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Rochenflügel) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Rochenflügel und Steinbutt) 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 Kartoffelmousseline	22,00 €
Fränkischer Stangenspargel mit Orangenmousseline gratiniert und Langostino im Kartoffelstroh	18,00 €
Pulpo in Basilikum-Tomatensauce auf Mediterranem Gemüse	16,00 €
Kokos-Currysuppe mit gebratenem Lachs	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.*