

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Dreierlei Gänseleberpraline  
mit Apfelconfit

\*\*\*

Rochenflügel in Kapern-Gemüsesauce  
auf Confit von der Sommertomate

\*\*\*

Steinbutt auf Erbsenmousseline  
in Safransauce

\*\*\*

Frikassee und Brust vom Schwarzfederhuhn  
im Pfifferlingscrêpe

\*\*\*

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 Gemüsesalaten	21,00 €
Wachtelgalantine mit Portweingelee und Wildkräutern	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	22,00 €
Seeteufelmedaillon auf Pesto-Nudelblatt mit Auberginenpüree	17,00 €
Dreierlei Süppchen mit verschiedenen Croutons	15,00 €

## Hauptgänge

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassisjus auf Selleriemousseline	35,00 €
Rinderfilet „Rosini“ mit gebratener Gänseleber und Sauce Périgord auf glaciertem Gemüse und Kartoffelwürfel	45,00 €
Ganze gefüllte Wachtel in Portweinsauce auf Pfifferlinggemüse	28,00 €
Loup de mer in Currysauce auf gebratenem Blumenkohl und schwarzem Reis	31,00 €
Lasagne vom Zander in Sauerampfer Sauce auf getrüffeltem Kohlrabi	40,00 €

## 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.*