

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebackener Kalbskopf
auf marinierter Rote Beete mit weißem Tomatenschaum

Rochenflügel in Kapern-Gemüsesauce
auf provenzalischem Gemüse

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 €
Seeteufel im Speckmantel in Limettenjus auf mediterranem Kartoffel-Bohnengemüse	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.