

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

Roulade von der Perlhuhnbrust im Strudelblatt
mit 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“

Gänseleberpraline mit glacierten Apfelspalten	20,00 €
Lauwarmer Pulpo in Tomaten-Basilikumvinaigrette auf Tagliatelle	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	22,00 €
Seeteufelmedaillon auf Pesto-Nudelblatt mit Auberginenpüree	17,00 €
Dreierlei Süppchen mit verschiedenen Croutons	15,00 €

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt in Rotwein-Schalottensauce auf glacierten Karotten mit Kartoffelpüree	28,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce auf glaciertem Gemüse und Kartoffelwürfel	33,00 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt mit verschiedenem Gemüse	28,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Limettenjus auf mediterranem Kartoffel-Bohngemüse	31,00 €
Lasagne vom Zander in Sauerampfer Sauce auf getrüffeltem Kohlrabi	40,00 €

Dessert

Savarin von weißem Schokoladenparfait mit Himbeercreme	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.