

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Gänseleberpraline  
auf Birnenconfit

\*\*\*

Gegrillter Thunfisch mit Avocado  
und Gurkentatar

\*\*\*

Steinbutt auf Erbsenmousseline  
in Safransauce

\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet in Rotwein-Schalotten-Sauce  
auf Minestrone und Pfifferlingpolenta

\*\*\*

Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Thunfisch) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Thunfisch 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 mit glacierten Apfelspalten	20,00 €
Lauwarmer Pulpo in Tomaten-Basilikumvinaigrette mit schwarzem Risotto	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	22,00 €
Jacobsmuschel unter der Blätterteighaube in der Schale serviert auf Curry-Gemüse-Nudeln	17,00 €
Ochschwanz-Kartoffel-Raviolo in Rotweinsauce auf Wirsingpüree	15,00 €
Gänseleber aus dem Steintopf mit Madeiragelee und Apfelsalat	20,00 €
Dreierlei Süppchen mit verschiedenen Croutons	15,00 €

## Hauptgänge

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassisjus auf Selleriemousseline	35,00 €
Kalbsfilet im Blätterteig mit Gänseleberrahmsauce auf Kohlrabi und Kartoffelrisotto	33,00 €
Duo vom Lamm in Kräutersauce auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin	30,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Limettenjus auf Kartoffel-Bohngemüse	31,00 €
Dorade Royal in Marsala-Sauce auf Couscous „orientalisch“	29,00 €

## Dessert

Savarin von weißem Schokoladenparfait mit Himbeercreme	15,00 €
Clafoutis von der Blaubeere mit Marc de Champagneeis	15,00 €

*Unser Bib Gourmand Menü für 42,00 € wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.*