

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Gänseleberpraline  
auf Birnenconfit

\*\*\*

Gegrillter Thunfisch mit Avocado  
und Gurkentatar

\*\*\*

Steinbutt auf Erbsenmousseline  
in Safransauce

\*\*\*

Hirschkalbsfilet in Pfeffersauce  
auf Rahmwirsing und Apfel-Semmel-Savarin

\*\*\*

Soufflé von der Valrhona Schokolade mit Himbeereis

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

Parfait vom Stör mit Beluga-Kaviar	38,00 €
Zweierlei vom Hummer mit Erbsenmousse	25,00 €
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 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt mit verschiedenem Gemüse	30,00 €
Rinderfilet in Rotwein-Schalotten-Sauce auf mediterranem Gemüse und Kartoffelrisotto	33,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Limettenjus auf Kartoffel-Bohngemüse	31,00 €
Piccata vom weißen Heilbutt in Marsala-Sauce auf Couscous „orientalisch“	29,00 €

## Dessert

Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und Pistazieneis	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.*