

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Variation von der Gänseleber

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel  
auf Duo von der Roten Beete und Kürbis

\*\*\*

Lachs im Nudelblatt in Sauerampfer-Sauce  
auf Rahmkraut

\*\*\*

Kalbsfilet im Blätterteig in Steinpilz-Rahmsauce  
auf glaciertem Kohlrabi und Gnocchi

\*\*\*

Soufflé von der Valrhona Schokolade mit Himbeereis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel und Lachs) 59,00 €

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden  
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

Restaurant  
**kugelmühle**  
Max Matreux

Kalte und warme Vorspeisen

Confit von der Barbarieente mit gebratener Gänseleber auf Kürbis süß-sauer	18,00 €
Hummer in Rotweinbutter auf Kartoffelmousseline	19,00 €
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 €
Kleiner Gänseleber-Gugelhupf in Madeiragelee und Apfelsalat	16,00 €
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.*