

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Gänseleberpraline auf rosa Champagnergelée

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel  
auf Duo von der Roten Bete und Kürbis

\*\*\*

Lachs im Nudelblatt in Sauerampfer-Sauce  
auf Rahmkraut

\*\*\*

Rinderfilet in Rotwein-Schalotten-Sauce  
auf mediterranem Gemüse und Kartoffelrisotto

\*\*\*

Topfenknödel mit Aprikosenragout, Vanilleschaum  
und Lebkucheneis

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.**

## Kalte und warme Vorspeisen

### **„Unser Klassiker“**

Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten	20,00 €
Variation von der Kaisergranat	22,00 €
Confit von der Barbarieente mit gebratener Gänseleber auf Kürbis süß-sauer	18,00 €
Jacobsmuschel unter der Blätterteighaube in der Schale serviert auf Curry-Gemüse-Nudeln	17,00 €
Ochschwanz-Kartoffel-Raviolo in Rotweinsauce auf Wirsingpüree	15,00 €
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 €
Roastbeef vom Angus Rind in Burgundersauce auf glaciertem Kohlrabi und Gnocchi	30,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Limettenjus auf Kartoffel-Bohngemüse	31,00 €
Piccata vom weißen Heilbutt in Marsala-Sauce auf Couscous „orientalisch“	29,00 €
Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert mit Kartoffelsoufflé, Rahmwirsing und Pfefferrotkraut	pro Person 38,00 €

## 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.*