

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gänseleberpraline auf rosa Champagnergelée

Gebratene Jakobsmuschel
auf Duo von der Roten Bete und Kürbis

Soufflierter Steinbutt in Noilly-Pratsauce
auf Spinat a'la creme

Lackierte Barbarie Entenbrust in Portweinsauce
auf Steckrüben und Schupfnudeln

Topfenknödel mit Aprikosenragout, Vanilleschaum
und Spekulatiuseis

5-Gang-Menü 85,00 €

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

3-Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel 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 €
Variation von der Kaisergranat	22,00 €
Confit von der Barbarieente mit gebratener Gänseleber auf Kürbis süß-sauer	18,00 €
Ragout vom Kalbsbries unter der Blätterteighaube	17,00 €
Ochschwanz-Kartoffel-Raviolo in Rotweinsauce auf Wirsingpüree	15,00 €
Dreierlei Süsschen mit verschiedenen Croutons (Bisque, Cremesüsschen und Consommé)	15,00 €

Hauptgänge

Hirschkalbsrücken mit Walnuss-Pinienkruste in schwarzer Pfeffersauce auf Süßkartoffelmousse und Pommes Dauphine	35,00 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt mit verschiedenem Gemüse	30,00 €
Kalbsfilet im Blätterteig in Gänseleberrahmsauce auf Wirsing und Gnocchi	34,00 €
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 €
Geeistes Lebkuchentörtchen mit eingelegten Pflaumen	15,00 €

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