

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Dreierlei von der Gänseleberpraline auf Madeiragelée

Loup de Mer
auf Artischockenragout mit Champagnersauce

Gebratene Jakobsmuschel
auf Sellerie-Maronencreme

Kalbsfilet im Blätterteig in Rahmsauce
auf glacierten Möhren mit Gnocchi

Clafoutis mit eingelegten Pflaumen
und Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Loup de Mer) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel und Loup de Mer) 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 €
Tatar vom Thunfisch mit Avocado-creme auf eingelegtem Fenchelsalat	18,00 €
Gebratene Calamaretti in Tomatenvinaigrette und Polenta	18,00 €
Ragout vom Kalbsbries unter der Blätterteighaube	17,00 €
Dreierlei Süsspchen mit verschiedenen Croutons (Bisque, Cremesüsspchen und Consommé)	15,00 €

Hauptgänge

Rehrücken im Crepemantel mit Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Spätzle vom Brett	39,00 €
Barberie Entenbrust in Portweinsauce mit glaciertem Gemüse und Schupfnudeln	34,00 €
Osso bucco in Kalbsjus auf Minestronegemüse mit Tagliatelle	37,00 €
Feuilletè vom Seeteufel auf Süßkartoffelcreme mit weißer Tomatensauce	35,00 €
Souffle vom Heilbutt auf Safranrisotto mit Pimentosauce	32,00 €

Dessert

Zweierlei Schokoladenparfait mit Blutorangensorbet	17,00 €
Crepe Suzette in Orangensauce mit Vanilleeis	17,00 €

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