

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Galantine vom Kalbsfilet
auf Himbeervinaigrette und Gemüsesalaten

Gebratener Steinbutt
in Kartoffel-Lauchnage

Savarin vom jungen Spinat
mit kleinen Hechtklößchen in Hummersauce

Gefüllter Kaninchenrücken in Limettenjus
auf mediterranem Gemüse mit Polenta

Geeistes Tonkabohnenparfait
auf Zartbitterschokoladensauce mit marinierten Früchten

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Hechtklößchen) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Steinbutt und Hechtklößchen) 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 €
Ragout vom Kalbsbries unter der Blätterteighaube	17,00 €
Gebratene Calamaretti in Tomatenvinaigrette und Polenta	18,00 €
Dreierlei Süsspchen mit verschiedenen Croutons (Bisque, Cremesüsspchen und Consommé)	15,00 €

Hauptgänge

Gratiniertes Kalbskotelette mit Bries in Gänseleberrahmsauce auf Kohlrabi und Gnocchi	39,00 €
Barbarie Entenbrust in Traubensauce mit glaciertem Gemüse und Schupfnudeln	34,00 €
Ossobucco in Burgundersauce auf Minestronegemüse mit Tagliatelle	37,00 €
Feuilleté vom Seeteufel auf Süßkartoffelcreme mit weißer Tomatensauce	35,00 €
Skrei Kabeljau auf Rahmkraut mit Kartoffelmousseline	32,00 €

Dessert

Karamellisiertes Basilikum-Limettenparfait mit Ananasconfit	17,00 €
Crêpe Suzette in Orangensauce mit Vanilleeis	17,00 €

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