

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Confit von der Kalbshaxe
mit gebratener Gänseleber auf Aubergine, süß-sauer

Steinbutt unter der Röstikruste
in Kartoffel-Lauchnage

Savarin vom jungen Spinat
mit kleinen Hechtklößchen in Hummersauce

Gefüllte Wachtel in Traubenjus
auf souffliertem Champagnerkraut
mit Süßkartoffelmousseline

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 €
Tatar vom Langostino auf Mousse vom Krustentier mit grünem Apfelgelée	19,00 €
Gänseleberterrinen im Steintopf mit Birnenconfit	22,00 €
Mousse und Brust von der Barbarie Ente mit Rotkraut-Orangen-Chutney	18,00 €
Zweierlei von der Jakobsmuschel mit Limettengelée und Wildkräutersalat	17,00 €
Dreierlei Süsspchen mit verschiedenen Croutons (Bisque, Cremesüsspchen und Consommé)	15,00 €

Hauptgänge

Gefülltes Rinderfilet in Blattpetersiliensauce auf Wirsing und Kartoffelsoufflé	39,00 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Strudelblatt mit Portweinsauce auf braisiertem Chicorée und Petersilienwurzelpüree	34,00 €
Gratinierter Lammrücken in Thymianjus auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelkräpfen	37,00 €
Feuilleté vom Seeteufel auf Süßkartoffelcreme mit weißer Tomatensauce	35,00 €
Skrei Kabeljau in Champagnersauce auf Rahmkraut mit Kartoffelmousseline	32,00 €

Dessert

Topfensoufflé mit Ananasconfit und Pistazieneis	17,00 €
Flambiertes Crêpe Suzette in Orangensauce auf Vanilleeis	17,00 €

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