

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Zweierlei von der Gänseleber  
mit glacierten Apfelspalten

\*\*\*

Loup de Mer mit Calamaretti „mediterran“  
auf Belugalinsen

\*\*\*

Savarin vom jungen Spinat  
mit kleinen Hechtklößchen in Hummersauce

\*\*\*

Gefüllte Perlhuhnbrust in Portweinjus  
auf Kartoffelrisotto

\*\*\*

Geeistes Tonkabohnenparfait  
auf Zartbitterschokoladensauce mit marinierten Früchten

5-Gang-Menü 85,00 €  
4-Gang-Menü (ohne Hechtklößchen) 71,00 €  
3-Gang-Menü (ohne Loup de Mer 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 €
Kartoffelraviolo mit Kalbsconfit gefüllt auf Aubergine, süß-sauer	16,00 €
Gänseleberterrinen im Steintopf mit Madeiragelée und Apfelsalat	22,00 €
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 Schupfnudeln	39,00 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Strudelblatt mit Portweinsauce auf braisiertem Chicorée und Petersilienwurzelpüree	34,00 €
Zweierlei vom Lamm (Confit orientalisches und Rücken) 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.*