

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Terrine vom grünen und weißen fränkischen Spargel  
im Lachsmantel

\*\*\*

Gegrillter Thunfisch in Currysauce  
auf schwarzem Reis

\*\*\*

Steinbutt unter der Röstikruste  
auf Orangenfenchel in Rote-Bete-Sauce  
und Erbsencreme

\*\*\*

Gefüllte Perlhuhnbrust in Portweinjus  
auf fränkischem Kartoffel-Spargelgemüse

\*\*\*

Geeistes Tonkabohnenparfait  
auf Zartbitterschokoladensauce mit marinierten Früchten

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Steinbutt) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Thunfisch 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 €
Tatar vom Langostino auf Mousse vom Krustentier mit grünem Apfelgelée	19,00 €
Salat vom fränkischen weißen Spargel mit Piccata von der Lachsforelle	16,00 €
Kaisergranat und 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 €
Loup de Mer in Sauerampfer Sauce auf Risotto vom grünen Spargel	35,00 €
Gebratener Rochenflügel in Kapern-Gemüsesoße auf geschmorter Aubergine und Tagliatelle	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.*