

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Kalbskopfpraline im Piccatamantel  
mit marinierten Wildkräutersalaten

\*\*\*

Gegrillter Thunfisch in Currysauce  
auf schwarzem Reis

\*\*\*

Austern-Champagnersüppchen  
mit Soufflé vom Lachs

\*\*\*

Gefüllte Wachtel in Traubensauce  
auf glacierten Vanillekarotten

\*\*\*

Weißes Mokka-parfait im Baumkuchenmantel  
mit fränkischen Erdbeeren

5-Gang-Menü 85,00 €  
4-Gang-Menü (ohne Austern-Champagnersüppchen) 71,00 €  
3-Gang-Menü (ohne Thunfisch und Austern-Champagnersüppchen) 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.*