

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Variation von der Strauchtomate

Wolfsbarsch in Safransauce
auf Kartoffelrisotto

Cannellono von der Kaisergranat
mit Erbsenmousseline

Halbe gefüllte Wachtel in Portweinsauce
auf glacierten Vanillekarotten

Dreierlei Parfait von der Valrhonaschokolade
mit fränkischen Erdbeeren

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Cannellono) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Wolfsbarsch und Cannellono) 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 €
Kalbsbries in Madeirasauce mit Gemüse unter der Blätterteighaube	16,00 €
Zweierlei vom Norweger Lachs mit Limettengelée und Wildkräutersalat	17,00 €
Gratinierter Hummer mit Orangenmousseline gratiniert auf Tagliatelle	21,00 €

Hauptgänge

Kalbsniere in Senfsaatsauce auf Gemüsenudeln	30,00€
Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriepüree mit glacierten Kirschen und Pommes dauphine	39,00 €
Rinderfilet vom Angus Rind mit Pfifferlingen und Gänseleberrahmsauce auf Kohlrabi und gratinierten Scheibekartoffeln	37,00 €
Loup de Mer in Sauerampfer Sauce auf Gemüse-Risotto	35,00 €
Soufflierter Steinbutt auf jungem Spinat à la crème mit Kartoffelmousseline und Safransauce	38,00 €

Dessert

Geeistes Erdbeerparfait auf marinierten Erdbeeren mit Zartbitterschokoladenmousse	17,00 €
Flambiertes Crêpe Suzette in Orangensauce mit Vanilleeis	17,00 €

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