

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Variation von der Strauchtomate

\*\*\*

Zweierlei Gänseleber  
mit glacierten Calvados-Äpfeln

\*\*\*

Gratinierter Hummer mit Orangenmousseline gratiniert  
auf Tagliatelle

\*\*\*

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce  
auf Selleriepüree mit glacierten Kirschen und Pommes dauphine

\*\*\*

Dreierlei Parfait von der Valrhonaschokolade  
mit Mousse von der fränkischen Kirsche

5-Gang-Menü 98,00 €

3-Gang-Menü (ohne Gänseleber und Hummer) 63,00 €

**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.***