

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebackene Kalbskopfpraline
mit Wildkräutern

Tatar vom Thunfisch in Wasabivinaigrette
und Gemüsesalaten

Cannellono von der Kaisergranat
mit Erbsenmousseline

Gefülltes Entrecote vom Angus Rind in Burgundersauce
auf Wirsing a'la creme mit Schupfnudeln

Cassis-Joghurtmousse mit Pralineneis
und marinierten Beeren

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Cannellono) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Thunfisch 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“

Praline von der Gänseleber auf Portweingelée mit glacierten Calvados-Apfelspalten	20,00 €
Tatar vom Langostino auf Mousse vom Krustentier mit grünem Apfelgelée	19,00 €
Zweierlei vom Norweger Lachs mit Limettengelée und Wildkräutersalat	17,00 €
Gratinierter Hummer mit Orangenmousseline gratiniert auf Tagliatelle	21,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Kalbsbriesraviolo	14,00 €

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 Scheibenkartoffeln	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 Vanillesavarin 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.***