

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Sashimi vom Thunfisch mit gebackenem Klebereis  
auf Mango-Chutney und Himbeervinaigrette

\*\*\*

Dreierlei Cremesüppchen  
(Bisque, Creme und Samt)

\*\*\*

Loup de Mer  
auf Belugalinsen und Rotweinschalotten

\*\*\*

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

\*\*\*

Cassis-Joghurtmousse mit Pralineneis  
und marinierten Beeren

5-Gang-Menü 85,00 €  
4-Gang-Menü (ohne Loup de Mer) 71,00 €  
3-Gang-Menü (ohne Süppchen und Loup de Mer) 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 Calvados-Apfelspalten	20,00 €
Cannellono vom Lachs mit Erbsenmousseline auf dreierlei Paprika	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	21,00 €
Rotbarbe mit Salat von Zitrusfrüchten in Orangen-Fenchel vinaigrette	18,00 €
Zweierlei vom Kalb (Kopf und Niere) mit Süßkartoffelpüree und Wildkräutern	16,00 €
Beef-Tea mit gefüllter Rinderfiletscheibe	12,00 €

## Hauptgänge

Duo vom Lamm „Orientalisch“ auf grünen Bohnen und gratinierten Scheibenkartoffeln	32,00 €
Kalbsfilet in Gänseleberrahmsauce mit Pfifferlingcrêpe und glaciertem Gemüse	35,00 €
Bresse Taube im Strudelblatt auf Wirsing à la crème mit Kartoffelsoufflé	33,00 €
Gebratene Rouge Barbe auf Calamaretti mit Limetten auf Weißweinsrisotto	38,00 €
Soufflierter Steinbutt auf jungem Spinat à la crème mit Kartoffelmousseline und Safransauce	35,00 €

## 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.***

