

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

Passionsfrucht-Joghurtmousse auf Orangensalat
und Tonkabohneneis

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 und Weißweinrisotto	38,00 €
Soufflierter Steinbutt auf jungem Spinat à la crème mit Kartoffelmousseline und Safransauce	35,00 €

Dessert

Apfeltarte mit grünem Apfelsorbet unter der Karamellhaube	17,00 €
Clafoutis von der fränkischen Kirsche mit Vanilleeis	17,00 €

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