

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gänseleberpraline
auf Pfirsichconfit

Ikarimi Lachs
(Das Beste vom Lachs)
mit Creme fraiche und Kartoffelrösti

Soufflierter Steinbutt in Safransauce
auf Spinat à la crème

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

Apfel-Mandelterrinerie mit Apfelconfit
und Marc de Champagneeis

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Lachs) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Steinbutt und Lachs) 59,00 €

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

Kalte und warme Vorspeisen

„Unser Klassiker“

Gänseleberterrinen aus dem Steintopf mit glacierten Calvados-Apfelspalten	20,00 €
Jacobsmuschel gratiniert mit Currymousseline im Kürbis serviert	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	21,00 €
Rotbarbe mit Salat von Zitrusfrüchten in Orangen-Fenchelvinaigrette	18,00 €
Gebackener Kalbskopf auf marinierter Roter Bete und Süßkartoffelpüree	14,00 €
Schwarzwurzelcremesüppchen mit Hummersoufflé	13,00 €

Hauptgänge

Duo vom Lamm „Orientalisch“ auf grünen Bohnen und gratinierten Scheibenkartoffeln	32,00 €
Kalbsfilet in Gänseleberrahmsauce mit Pilzcrêpe 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 €
Zander mit Kartoffelschuppen in Rieslingsauce auf souffliertem Champagnerkraut	29,00 €
Gratinierter halber Hummer auf Kohlrabi und hausgemachten Tagliatelle	39,00 €

Dessert

Karamellisierte Apfeltorte mit grünem Apfelsorbet	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.***