

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebackener Kalbskopf mit Gänseleberpraline
auf Rote Bete und Süßkartoffelpüree

Marinierter Hummer mit weißem Tomatengelée
auf Gemüse in Curryvinaigrette

Piccata vom Seeteufel in Safransauce
auf mediterranem Gemüse und Perlgrauen

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

Apfel-Mandelterrinen mit Apfelconfit
und Marc de Champagneis

5-Gang-Menü 90,00 €
4-Gang-Menü (ohne Hummer) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Seeteufel und Hummer) 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 €
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 €
Kalbsniere in Senfsaatsauce auf Gemüsenudeln	15,00 €
Schwarzwurzelcremesüppchen mit Hummersoufflé	13,00 €

Hauptgänge

Duo vom Lamm „Orientalisch“ auf grünen Bohnen und gratinierten Scheibenkartoffeln	32,00 €
Rinderfilet in Rotwein-Schalotten-Sauce auf Kartoffel-Pilz-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 €
Gratiniertes halber Hummer auf Kohlrabi und hausgemachten Tagliatelle	39,00 €

Dessert

Geeistes Grand-Maniersoufflé mit Orangenfilets	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.*