

# 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.*