

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Variation von der Gänseleber
mit Apfelconfit

Seezungenroulade im Strudelblatt
in Currysauce und schwarzem Reis

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

Soufflé von der Valrhona Schokolade
mit Passionsfruchtsorbet

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Seezunge) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Seeteufel und Seezunge) 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 €
Jakobsmuschel gratiniert mit Currymousseline im Kürbis serviert	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	21,00 €
Loup de Mer mit Salat von Zitrusfrüchten in Orangen-Fenchelvinaigrette	18,00 €
Orientalisches Lammragout mit grünen Bohnen und Cous-Cous	15,00 €
Schwarzwurzelcremesüppchen mit Hummersoufflé	13,00 €

Hauptgänge

Barbarie Entenbrust à l'orange auf Pfefferrotkraut und kleinen Kartoffelklößen	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 €
Kabeljau in Champagner - Senfsauce mit Spinat à la crème und Kartoffelrisotto	32,00 €
Zander mit Kartoffelschuppen in Rieslingsauce auf souffliertem Champagnerkraut	29,00 €

Dessert

Geeistes Grand-Maniersoufflé mit Orangenfilets	17,00 €
Weihnachtliche Dessertvariation „Restaurant Kugelmühle“	17,00 €

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