

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Zweierlei von der Gänseleber
mit Portweingelée

Seezungenroulade im Strudelblatt
in Currysauce und schwarzem Reis

Bisque vom Hummer
mit Lachssoufflé

Kalbsfilet in Burgundersauce
mit Spätzle vom Brett

Cassismousse mit hausgemachtem Marc de Champagne Eis
und marinierten Beeren

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Seezunge) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Bisque 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 in der Schale serviert unter der Blätterteighaube	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	21,00 €
Kalbskopffraline auf marinierten Rote-Bete-Scheiben	15,00 €
Gugelhupf von der Gänseleber in Portweingelée mit Birnenconfit	20,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	13,00 €

Hauptgänge

Rehrücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Pommes Dauphine	39,00 €
Rinderfilet in Rotwein-Schalotten-Sauce auf Kartoffel-Pilz-Gemüse	35,00 €
Bresse Taube im Strudelblatt auf Wirsing à la crème mit Kartoffelsoufflé	33,00 €
Lachsmedaillon im Nudelblatt auf Champagnerkraut in Rieslingsauce	28,00 €
Loup de mer auf Artischockenragout mit Polenta	32,00 €

Dessert

Geeistes Grand-Maniersoufflé mit Orangenfilets	17,00 €
Kokosnuss-Ananasstrudel mit Pralineneis	17,00 €

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