

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Rosa gebratenes Filet vom Angus Rind in Portweingelée  
mit marinierter Rote Bete

\*\*\*

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 €
Kalbskopfpraline auf marinierten Rote-Bete-Scheiben	15,00 €
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.*