

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Kalbskopfpraline mit gebratener Gänseleber  
auf marinierter Rote Bete

\*\*\*

Skrei Kabeljau in Senfsaatsauce  
auf Kartoffelmousseline

\*\*\*

Lasagne von der Langostino auf Kohlrabi  
mit Erbsenschaum

\*\*\*

Gefüllter Kaninchenrücken in Limettensauce  
auf geschmorter Aubergine und Tagliatelle

\*\*\*

Cassismousse mit hausgemachtem Marc de Champagne Eis  
und marinierten Beeren

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Kabeljau) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Langostino und Kabeljau) 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 €
Lauwarmer Hummer in Rotweinbutter auf Kartoffel-Olivemousseline	21,00 €
Rosa gebratene Kalbsniere in Senfsaat-Burgundersauce im Kartoffelnest serviert	18,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	13,00 €
Charlotte von der Gänseleber mit Baumkuchen und Portweingelé	25,00 €
Piccata vom Kalbsbries auf Süßkartoffelmousse mit Portweinjus	19,00 €

## Hauptgänge

Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce auf Gemüserisotto	35,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt mit Burgundersauce und gratinierten Scheibekartoffeln	29,00 €
Gefüllte Wachtel in Portweinsauce auf glacierten Karotten und Schupfnudeln	30,00 €
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.*