

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Variation von der Gänseleber

Skrei Kabeljau mit Sellerie-Maronencreme

Lasagne von der Langostino auf Kohlrabi
mit Erbsenschaum

Glacierte Kalbshaxe in Burgundersauce
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 €
Verschiedenes von der Wachtel mit Rote Bete	19,00 €
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

Karamellisiertes Basilikum-Limettenparfait mit confitierter Birne	17,00 €
Kokosnuss-Ananasstrudel mit Pistazieneis	17,00 €

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