

# 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 €
Galantine von der Maishähnchenbrust mit marinierten Wildkräutern mit marinierten Wildkräutern	20,00 €
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 Scheibenkartoffeln	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.*

## Ostermenü

Sehr geehrte Gäste,

am Samstag, 19. April 2025  
laden wir Sie ab 18 Uhr recht herzlich  
zu unserem Ostermenü ein.  
Wir bieten Ihnen ein 5-Gang Menü  
zu 85,00 € pro Person an.

