

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Gebackene Kalbskopfpraline  
mit gebratener Gänseleber und Wildkräutersalat

\*\*\*

Steinbutt unter der Röstikruste  
in Pimentosauce auf Minestronengemüse

\*\*\*

Lasagne von der Langostino auf Kohlrabi  
mit Erbsenschaum

\*\*\*

Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce  
auf Gemüserisotto

\*\*\*

Zweierlei von Cassis mit Schokoladensauce  
(Mousse und Sorbet)

5-Gang-Menü 85,00 €  
4-Gang-Menü (ohne Steinbutt) 71,00 €  
3-Gang-Menü (ohne Langostino und Steinbutt) 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 €
Ochschwanz-Kartoffelraviolo in Burgundersauce mit geschmorter Aubergine	15,00 €
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 €
Piccata vom Kalbsbries auf Süßkartoffelmousse mit Portweinjus	19,00 €

## Hauptgänge

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Pommes dauphine	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.*

## 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.

