

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gänseleberpraline mit Baumkuchen
auf rosa Champagnergelée

Rochenflügel in Aceto-Gemüsesauce
auf grünem Spargel

Zander mit Kartoffelschuppen
auf jungem Spinat à la crème und Sauerampfersauce

Zweierlei vom Stubenküken in Morchel-Rahmsauce
auf Gemüse Allerlei und Tagliatelle

Nougatmousse mit Zartbitter-Schokoladenblättern
und Himbeereis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Rochenflügel) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Zander und Rochenflügel) 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 €
Langostino mit Orangenmousseline gratiniert auf grünem und weißem Spargel	21,00 €
Gebackene Kalbskopfpraline mit Salat vom fränkischen Spargel	18,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	13,00 €
Consommé double mit Madeira und Tafelspitzraviolo	10,00 €

Hauptgänge

Duo vom Lamm (Confit orientalisch und Rücken) in Kräuterjus auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelgratin	32,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt mit Burgundersauce und Pommes Dauphine	29,00 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt mit Portweinjus auf Wirsing à la crème	34,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Champagnersauce auf Minestrone und Kartoffelschaum	38,00 €
Loup de mer auf Artischockenragout mit Polenta	32,00 €

Dessert

Karamellisiertes Basilikum-Limettenparfait mit confitierter Birne	17,00 €
Clafoutis von der Blaubeere mit Vollmilch-Schokoladeneis	17,00 €

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

Liebe Gäste!

Endlich wieder Spargelzeit!

*Wir laden Sie herzlich ein, unser traditionelles Spargelmenü
in 4 Gängen zu genießen.*

*Vom Dienstag, 13. Mai 2025 ab 18.00 Uhr
bis einschließlich Samstag, 17. Mai 2025 ab 18.00 Uhr*

Menü

***Terrine von grünem und weißem Spargel im Lachsmantel
mit Wildkräutersalat***

***Ragout von grünem und weißem Spargel
mit Scampi in Safranteig***

***Ein Bund fränkischer Stangenspargel
mit Hirschkalbsmedaillon,
neuen Kartoffeln und zerlassener Butter***

***Verschiedenes von der Erdbeere
(Parfait, Mousse und Erdbeersalat)***

Preis pro Person: 54,00 €

*Entfliehen Sie dem Alltagsstress, tauchen Sie ein in die Welt der Genüsse und erleben Sie
in ruhiger und angenehmer Atmosphäre einen wunderschönen Abend im Kreis Ihrer Lieben.*

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten.

**Georg Schäfer Str. 30, 97421 Schweinfurt
Tel: 09721/914702
Mail: info@restaurant-kugelmuehle.de**

**Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 18.00 bis 23.00 Uhr**

Max Matreux

Restaurant
kugelmühle
Max Matreux