

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Mille-feuille von der Gänseleber
mit rosa Champagnergelée

Rochenflügel in Aceto-Gemüsesauce
auf grünem Spargel

Zander mit Kartoffelschuppen
auf jungem Spinat à la crème und Sauerampfersauce

Zweierlei vom Spessart Reh (Nüsschen und geschmorte Schulter)
in Wildpreiselbeersauce und Kartoffelsoufflé

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 €
Ochsenchwanz-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

Kalbsfilet in Morchel-Rahmsauce auf glaciertem Gemüse und hausgemachten Tagliatelle	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.***