

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Lamm „orientalisch“ im Brik-Teig
mit marinierten Wildkräutersalaten

Schollenfilet in weißer Tomatensauce
auf Fenchel und Speck-Croûtons

Sauerampfer-Cremesuppe
mit Krustentier-Lachssoufflé

Zweierlei vom Angus Rind in Morchel-Rahmsauce
mit Wirsing und gratinierten Scheibenkartoffeln

Nougatmousse mit Zartbitter-Schokoladenblättern
und Himbeereis

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Schollenfilet) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Sauerampfer-Cremesuppe und Schollenfilet) 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 €
Gebackene Kalbskopfpraline mit marinierten Wildkräutersalaten	18,00 €
Dreierlei Süsspchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	13,00 €
Consommé double mit Madeira und Tafelspitzraviolo	10,00 €

Hauptgänge

Duo von der Barbarie Ente in Portweinsauce 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.*