

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

Roastbeef in Morchel-Rahmsauce
auf Kohlrabi und gratinierte 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“

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn mit glacierten Apfelspalten	14,00 €
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	30,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt mit Burgundersauce und Pommes Dauphine	29,00 €
Filet vom Angus Rind in Rotwein-Schalottensauce auf mediterranem Gemüse mit Risoleékartoffeln	34,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Champagnersauce auf Minestrone und Kartoffelschaum	38,00 €
Gegrillter Thunfisch in Currysauce auf karamellisiertem Spitzkohl und schwarzem Reis	32,00 €

Dessert

Karamellisiertes Basilikum-Limettenparfait mit Beeren	17,00 €
Rhabarber in fränkischer Riesling-Sabayon mit Tonkabohnen-Halbgefrorenem	17,00 €

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