

# 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 €
Ochschwanz-Kartoffelraviolo in Burgundersauce mit geschmorter Aubergine	15,00 €
Gebackene Kalbskopfpraline mit marinierten Wildkräutersalaten	18,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	13,00 €
Consommé double mit Madeira und Tafelspitzraviolo	10,00 €

## Hauptgänge

Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt mit Portweinjus auf Wirsing à la crème	34,00 €
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.*