

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Boeuf bourguignon mit Blätterteig
und Rote Bete

Loup de Mer in Masalasauce
mit hausgemachten Tagliatelle

Schaumsüppchen von jungem Spinat
mit gebackenen Langostinobällchen

Halbe gefüllte Wachtel in Traubensauce
auf glacierten Karotten und Kartoffelsoufflé

Zweierlei von der fränkischen Erdbeere
mit Rhabarber

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Loup de Mer) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Schaumsüppchen und Loup de Mer) 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

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.***