

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

Glacierte Kalbshaxe mit Pfifferlingen
auf Kohlrabi und Kartoffel-Applegröstl

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 Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	13,00 €
Consommé double mit Madeira und Tafelspitzraviolo	10,00 €

Hauptgänge

Gefüllte Wachtel in Traubensauce auf glacierten Karotten und Kartoffelsoufflé	33,00 €
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.***