

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Geräucherter Spessartsaibling
auf lauwarmem Linsensalat und Wildkräuter

Hummerschaumsüppchen
mit Langostino im Kartoffelstroh

Boeuf bourguignon mit Blätterteig
und Rote Bete

Gefülltes Kalbsfilet mit Pfifferling à la crème
auf Kartoffelrisotto

Clafoutis von der fränkischen Kirsche
mit Käspotzeis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Hummerschaumsüppchen) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Boeuf bourguignon und Hummerschaumsüppchen) 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 €
Ochsenschwanz-Kartoffelraviolo in Burgundersauce mit geschmorter Aubergine	15,00 €
Gebeiztes Rinderfilet mit Pfifferlingsalat und Wildkräuter	16,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	13,00 €
Tomatenessenz mit Basilikum und Kalbsraviolo	12,00 €

Hauptgänge

Gefüllte Wachtel in Traubensauce auf glacierten Karotten und Kartoffelsoufflé	33,00 €
Filet vom Angus Rind in Rotwein-Schalottensauce auf Rahmwirsing 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

Weißes Mokka-parfait im Baumkuchenmantel mit Nougatmousse und Beeren	17,00 €
Pochierter Pfirsich mit Portwein-Sabayon und Pistazieneis	17,00 €

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