

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Geräucherter Spessartsaibling
auf lauwarmem Linsensalat und Wildkräuter

Seeteufelmedaillon
auf glaciertem Gemüse in Currysauce

Boeuf bourguignon mit Blätterteig
und Rote Bete

Zweierlei vom Kalb (Filet und Haxe) mit Pfifferlingen,
Kohlrabi und Pommes dauphine

Clafoutis von der fränkischen Kirsche
mit Käsplotzeis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Seeteufel) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Boeuf bourguignon und Seeteufel) 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 €
Lauwarmer Hummer in Rotweinbutter auf Kartoffelmousseline	18,00 €
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 €
Weißer Heilbutt auf Sepiarisotto in Pimentosauce	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.***