

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Geräucherter Spessartsaibling  
auf lauwarmem Linsensalat und Wildkräuter

\*\*\*

Seeteufelmedaillon  
auf glaciertem Gemüse in Currysauce

\*\*\*

Fränkische Sauerampfer-Suppe  
mit Lachs im Nudelblatt

\*\*\*

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

\*\*\*

Clafoutis von der fränkischen Kirsche  
mit Käspotzeis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Seeteufel) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Sauerampfer-Suppe 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“**

Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten	20,00 €
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 €

### **„Unsere Empfehlung“**

Beluga-Kaviar (10g) mit Kartoffelsoufflé und Sour Cream	30,00 €
---	---------

## Hauptgänge

Frischlings-Rücken im Wirsingblatt mit Preiselbeersauce, Pfifferlingen und kleinen Kartoffelklößen	30,00 €
Brust und Keule von der Bresse-Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	34,00 €
Rinderfilet vom Angus Rind auf Kartoffel-Lauch-Gemüse	36,00 €
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.*