

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebackene Kalbskopfpraline
auf süß-saurem Kürbis mit Wildkräutersalat

Loup de Mer in Safran-Limettensauce
auf Beluga-Linsen

Cremesuppe von jungem Spinat
mit Jakobsmuschel unter der Röstikruste

Perlhuhnbrust im Strudelblatt
mit Portweinjus, gebratener Gänseleber und Pfifferling-Polenta

Karamellisierte Apfeltarte
mit Marc de Champagne-Eis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Loup de Mer) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Creme-Suppe 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“

Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten	20,00 €
Ragout vom Kalbsbries und Spessart Steinpilz unter der Blätterteighaube	17,00 €
Lauwarmer Hummer in Rotweinbutter auf Kartoffelmousseline	18,00 €
Gebeiztes Rinderfilet mit Pfifferlingsalat und Wildkräuter	16,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	15,00 €
Pyramide von der Gänseleber in Portweingelée und Birnenconfit	25,00 €

Hauptgänge

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel mit Preiselbeersauce auf Selleriemousseline mit Pommes dauphine und Pfifferlingen	35,00 €
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 €
Red Snapper in Limettensauce auf Vanillekarotten und hausgemachten Tagliatelle	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.***