

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Gänseleberpraline auf rosa Champagnergelée  
mit Pfirsichconfit

\*\*\*

Soufflierter Steinbutt in Hummersauce  
auf Süßkartoffelmousseline

\*\*\*

Cremesuppe von jungem Spinat  
mit Jakobsmuschel unter der Röstikruste

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolosauce  
auf Rahmwirsing mit gefüllten Kartoffelschiffchen

\*\*\*

Karamellisierte Apfeltarte  
mit Marc de Champagne-Eis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Steinbutt) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Creme-Suppe und Steinbutt) 59,00 €

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie  
sich bitte an unser Servicepersonal.**

## Kalte und warme Vorspeisen

Marinierter Tafelspitz in Aceto Vinaigrette mit lauwarmen Belugalinsen	16,00 €
Ragout von Kalbsbries und Gemüse unter der Blätterteighaube	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	21,00 €
Gebackene Kalbskopffraline mit eingelegtem Muskatkürbis und marinierte Wildkräuter	16,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Ess	15,00 €

## Hauptgänge

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel mit Preiselbeersauce auf Selleriemousseline mit Pommes dauphine und Pfefferkirschen	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 €
Gebratenes Zanderfilet unter Kartoffelschuppen auf Rahmkraut und Pommes Parisienne	36,00 €

## Dessert

Weißes Schokoladeneissavarin mit Zartbitter-Schokoladenmousse 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.***

## **Vorweihnachtliches Menü im Restaurant Kugelmühle**

vom 26. November bis 28. November 2025  
und zusätzlich auch am **Samstag**, 29. November 2025  
laden wir Sie recht herzlich ein.

Wir öffnen ab 18 Uhr

Lassen Sie sich in unserem weihnachtlich dekorierten Restaurant Kugelmühle bei Max Matreux und seinem Team kulinarisch verwöhnen.

### **Unsere Menüempfehlung**

Wachtelgalantine in Portweingelée mit Gänseleberpraline

\*\*\*

Jakobsmuschel mit Langostino in Kartoffelstroh  
„à la chinoise“

\*\*\*

Gebratene Rinderhochrippe in Rotwein-Schalotten-Sauce  
auf karamellisiertem Spitzkohl mit Kartoffelsoufflé

\*\*\*

Vorweihnachtliche Dessertvariation „Restaurant Kugelmühle“

*Das Menü bieten wir an für 68,00 € pro Person*

**Um Reservierung wird gebeten.**

**Restaurant Kugelmühle**

Georg-Schäfer-Str. 30

97421 Schweinfurt

Tel.: 09721/914702

Fax: 09721/914714

Email: [info@restaurant-kugelmuehle.de](mailto:info@restaurant-kugelmuehle.de)

Homepage: [www.restaurant-kugelmuehle.de](http://www.restaurant-kugelmuehle.de)

Das Restaurant Kugelmühle Team  
freut sich auf Ihr Kommen.

 **Restaurant**  
**kugelmühle**  
Max Matreux