

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Zweierlei von der Gänseleber
mit Birnenconfit

Piccata vom Seeteufel in Safran-Limettensauce
auf Süßkartoffel-Mousseline

Cremesuppe vom Spessart-Steinpilz
mit Krustentiersoufflé

Barbarie Entenbrust à l'orange
mit gefülltem Crêpe

Weißes Zimteis-Savarin
mit Mousse von weihnachtlichen Aromen

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Seeteufel) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Creme-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 €
Marinierter Tafelspitz in Aceto Vinaigrette mit lauwarmer Belugalinsen	16,00 €
Lauwarmer Hummer in Rotweinbutter auf Kartoffelmousseline	20,00 €
Ragout von Kalbsbries und Gemüse unter der Blätterteighaube	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	21,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	15,00 €
Pyramide von der Gänseleber in Portweingelée mit glacierten Calvados-Apfelspalten	25,00 €

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 €
Gebratener Kabeljau in Senf-Saat-Sauce auf Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelwürfel	36,00 €
Loup de Mer in Aceto-Gemüsesauce auf Belugalinsen und Schupfnudeln	38,00 €

Dessert

Karamellisierte Apfeltarte mit weißem Schokoladeneis	17,00 €
Geeistes Grand-Maniersoufflé mit Orangen und Mousse von der Zartbitterschokolade	17,00 €

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