

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Zweierlei von der Gänseleber
mit Birnenconfit

Piccata vom Seeteufel in Safran-Limettensause
auf Süßkartoffel-Mousseline

Cremesuppe vom Spessart-Steinpilz
mit Krustentiersoufflé

Barbarie Entenbrust à l'orange
mit gefülltem Crêpe

Weiße 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 lauwarmen Belugalinsen 16,00 €

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 €

Kalbsfilet in Portweinsauce
auf Rahmgemüse-Tagliatelle 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 €

Crêpe Suzette mit Orangenfilets
und hausgemachten Vanilleeis 17,00 €

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