

# 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 lauwarmen Belugalinsen	16,00 €
Ragout von Kalbsbries und Gemüse unter der Blätterteighaube	17,00 €
Variation von der Kaisergranat	21,00 €
Dreierlei Süsschen 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.***