

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Marinierter Tafelspitz in Aceto Vinaigrette
mit lauwarmen Belugalinsen

Steinbutt auf Erbsencreme
in Hummersauce

Cremesüppchen von der Schwarzwurzel
mit gebratener Jakobsmuschel

Rinderfilet in Rotwein-Schalottensauce
mit gratinierten Scheibenkartoffeln und Wirsing

Apfel-Mandelterriner
mit Cassissorbet

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

„Unser Klassiker“

Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten	20,00 €
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 €

Hauptgänge

Hirschkalbsrücken in Cassis-Pfeffersauce mit kleinen Kartoffelknödeln und Rotkraut	35,00 €
Zweierlei vom Kalb (Kalbsfilet und Bäckchen) in Burgundersauce mit Kartoffelsoufflé und glacierten Karotten	34,00 €
Ganze Barbarie Ente à l'orange in zwei Gängen serviert	Für 2 Personen, Preis pro Person 36,00 €
Gebratener Kabeljau in Senf-Saat-Sauce auf Rahmkraut und Kartoffelwürfel	32,00 €
Piccata vom Seeteufel in Champagnersauce auf mediterranem Gemüse und Safranrisotto	38,00 €

Dessert

Weißes Schokoladeneis-Savarin mit Zartbitter-Schokoladenmousse	17,00 €
Crêpe Suzette mit Orangenfilets und hausgemachtem Vanilleeis	17,00 €

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