

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Mariniert Kalbskopf in Aceto
mit grünem Bohnensalat und gebratener Gänseleber

Weißer Heilbutt in Pimentosauce
auf Sepiarisotto

Sellerie-Maronencremesuppe
mit Lachs im Brik-Teig

Roastbeef vom Angus Rind in Rotwein-Schalottensauce
auf glaciertem Kohlrabi und Kartoffelwürfel

Topfen-Marillenknödel
mit Mandeleis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Heilbutt) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Creme-Suppe und Heilbutt) 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 €

Rochenflügel in Aceto-Gemüsesauce
auf Belugalinsen 14,00 €

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 €

Gefüllte Wachtel in Traubensauce
auf Kohlrabi mit Pommes dauphine 33,00 €

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

Weiße 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.*

