

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Marinierter 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

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.***