

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Marinierter Kalbskopf in Aceto
mit grünem Bohnensalat und gebratener Gänseleber

Jakobsmuschel und Kaisergranat im Kartoffelstroh
auf zweierlei Püree

Lachs im Brikteig auf Fenchel in Orangenvinaigrette
mit Kräuterschaumsauce

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

Topfen-Marillenknödel
mit Mandeleis

5-Gang-Menü

4-Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel und Kaisergranat)

3-Gang-Menü (ohne Lachs und Jakobsmuschel mit Kaisergranat)

**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

Krustentiersoufflé
mit Hummerbisque

Ragout von Kalbsbries und Gemüse
unter der Blätterteighaube

Variation von der Kaisergranat

Dreierlei Süppchen mit Croutons
(Creme, Samt, Essenz)

Hauptgänge

Rinderfilet in Madeirasauce
auf Kohlrabi mit gratinierten Scheibenkartoffeln

Zweierlei vom Kalb (Kalbsfilet und Bäckchen) in Burgundersauce
mit Kartoffelsoufflé und glacierten Karotten

Gefüllte Wachtel in Traubensauce
auf Kohlrabi mit Pommes dauphine

Gebratener Kabeljau in Senf-Saat-Sauce
auf Rahmkraut und Kartoffelwürfel

Loup de Mer in Aceto-Gemüsesauce
auf Belugalinsen mit Kartoffelmousseline

Dessert

Weißes Schokoladeneis-Savarin
mit Zartbitter-Schokoladenmousse

Crêpe Suzette mit Orangenfilets
und hausgemachtem Vanilleeis