

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Marinierter Kalbskopf in Aceto
mit grünem Bohnensalat und gebratener Gänseleber

Steinbutt unter der Röstikruste
in Safran-Limettensauce auf Erbsencreme

Lachs im Brikteig auf Fenchel in Orangenvinaigrette
mit Kräuterschaumsauce

Halbe gefüllte Wachtel in Traubensauce
auf Kohlrabi mit Pommes dauphine

Topfen-Marillenknödel
mit Mandeleis

5-Gang-Menü 85,00 €

4-Gang-Menü (ohne Steinbutt) 71,00 €

3-Gang-Menü (ohne Lachs 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 €
Krustentiersoufflé mit Hummerbisque	18,00 €
Jakobsmuschel und Kaisergranat im Kartoffelstroh auf zweierlei Püree	20,00 €
Variation von der Kaisergranat	21,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	15,00 €

Hauptgänge

Rinderfilet in Madeirasauce auf Kohlrabi mit gratinierten Scheibenkartoffeln	36,00 €
Gebratene Kalbsniere in Champagner-Senfsauce auf Spinattagiatelle und glaciertem Gemüse	32,00 €
Zweierlei vom Kalb (Kalbsfilet und Bäckchen) in Burgundersauce mit Kartoffelsoufflé und glacierten Karotten	34,00 €
Gebratener Kabeljau in Senf-Saat-Sauce auf Rahmkraut und Kartoffelwürfel	32,00 €
Loup de Mer in Aceto-Gemüsesauce auf Belugalinsen mit Kartoffelmousseline	36,00 €

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.*