

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Kalbstafelspitz in Gemüsevinaigrette  
und gebratener Gänseleber

\*\*\*

Steinbutt unter der Röstikruste  
in Safran-Limettensauce auf Erbsencreme

\*\*\*

Lachs im Brikteig auf Fenchel in Orangenvinaigrette  
mit Kräuterschaumsauce

\*\*\*

Roastbeef vom Angus Rind in Rotwein-Schalottensauce  
auf Kartoffel-Lauch-Gemüse

\*\*\*

Duo von der schwarzen Johannisbeere  
(Törtchen und Sorbet)

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<br>mit glacierten Apfelspalten                     | 20,00 € |
| Krustentiersoufflé<br>mit Hummerbisque                                  | 18,00 € |
| Jakobsmuschel und Kaisergranat im Kartoffelstroh<br>auf zweierlei Püree | 20,00 € |
| Variation von der Kaisergranat                                          | 21,00 € |
| Dreierlei Süppchen mit Croutons<br>(Creme, Samt, Essenz)                | 15,00 € |

## Hauptgänge

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

## Dessert

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

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