

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Kaltes rosa Kalbsfilet mit getrüffelter Gänseleberpraline
und mariniertem Sellerie

Lachs im Nudelteig mit Sauerampfer-Sauce
auf Orangenfenchel und grünem Spargel

Jakobsmuschel
gratiniert mit Currymousseline

Gebratener Hirschrücken in Pfeffer-Cassis-Sauce
auf Rahmwirsing und Serviettenknödel

Duo von der schwarzen Johannisbeere
(Törtchen und Sorbet)

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Lachs) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel und Lachs) 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 €
Gänseleber im Steintopf mit Portweingelée	18,00 €
Jakobsmuschel und Kaisergranat im Kartoffelstroh auf zweierlei Püree	20,00 €
Ragout von Kalbsbries und Gemüse unter der Blätterteighaube	17,00 €
Lauwarmer Hummer in Rotweinbutter auf Kartoffelmousseline	21,00 €
Krustentierschaumsüppchen mit Lachssoufflé	15,00 €

Hauptgänge

Zweierlei vom Lamm in Thymianjus mit Linsencurry und gratinierten Scheibenkartoffeln	30,00 €
Gebratene Kalbsniere in Champagner-Senfsauce auf Spinattagliatelle und glaciertem Gemüse	32,00 €
Roastbeef vom Angus Rind in Rotwein-Schalottensauce auf Kartoffel-Lauch-Gemüse	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.*

Liebe Gäste!

Endlich wieder Spargelzeit!

*Wir laden Sie herzlich ein, unser traditionelles Spargelmenü
in 4 Gängen zu genießen.*

*Vom Mittwoch, 06. Mai 2026 ab 18.00 Uhr
bis einschließlich Freitag, 08. Mai 2026 ab 18.00 Uhr*

Menü

***Terrine von grünem und weißem Spargel im Lachsmantel
mit Wildkräutersalat***

***Spargelcurry in Kokosmilch
mit gegrilltem Thunfisch***

***Ein Bund fränkischer Stangenspargel
mit kleinem Kalbsschnitzel,
neuen Kartoffeln und zerlassener Butter***

***Dessertvariation
„Kugelmühle“***

Preis pro Person: 56,00 €

*Entfliehen Sie dem Alltagsstress, tauchen Sie ein in die Welt der Genüsse und erleben Sie
in ruhiger und angenehmer Atmosphäre einen wunderschönen Abend im Kreis Ihrer Lieben.*

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten.

**Georg Schäfer Str. 30, 97421 Schweinfurt
Tel: 09721/914702
Mail: info@restaurant-kugelmuehle.de**

**Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 18.00 bis 23.00 Uhr**

Max Matreux

Restaurant
kugelmühle
Max Matreux