

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Confit vom Rindertafelspitz im Piccatamantel
mit marinierten Wildkräutern

Lachs im Nudelteig mit Sauerampfer-Sauce
auf Safranfenchel

Fränkischer Spargel in Orangenmousseline gratiniert
mit Kaisergranat im Kartoffelstroh

Kalbsrücken in Burgundersauce
auf Kartoffelrisotto

Clafoutis von der Heidelbeere
mit Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Lachs) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Kaisergranat 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 €
Guglhupf von der Gänseleber in Portweingelée mit Birnenconfit	25,00 €
Salat von grünem und weißem Spargel mit Galantine von der Perlhuhnbrust	20,00 €
Ragout von Kalbsbries und Gemüse unter der Blätterteighaube	17,00 €
Lauwarmer Hummer in Rotweinbutter auf Kartoffelmousseline	21,00 €
Fränkisches Spargelcremesüppchen mit Lachs im Brikteig	11,00 €

Hauptgänge

Zweierlei vom Lamm in Thymianjus mit Linsencurry und gratinierten Scheibenkartoffeln	30,00 €
Rinderfilet in Rotwein-Schalotten-Sauce auf Rahmwirsing und Pommes Maxim	36,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Sauce Perigord	38,00 €
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

Geeistes Cognacparfait mit glaciertem Rhabarber mit Tonkamousse	18,00 €
Gefüllte Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse mit Passionsfruchtsorbet	18,00 €

*Neu: Unser vegetarisches 4-Gang-Menü 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