

# Max Matreux empfiehlt

## Menü:

Gebackene Kalbskopffraline mit gebratener Gänseleber  
auf Gemüsesalaten und Wildkräuter

\*\*\*

Gegrillter Thunfisch in Hummersauce  
auf rotem Linsencurry

\*\*\*

Fränkischer Spargel in Orangenmousseline gratiniert  
mit Kaisergranat im Kartoffelstroh

\*\*\*

Spessart Reh im Crêpemantel in Pfeffer-Cassis-Sauce  
auf Selleriemousseline

\*\*\*

Clafoutis von der Heidelbeere  
mit Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €  
4-Gang-Menü (ohne Thunfisch) 71,00 €  
3-Gang-Menü (ohne Kaisergranat und Thunfisch) 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 €
Kalbsniere in Champagner-Senfsauce auf Spinattagliatelle	15,00 €
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 gebratener Garnele	11,00 €

## Hauptgänge

Zweierlei vom Lamm in Thymianjus mit Linsencurry und gratinierten Scheibenkartoffeln	30,00 €
Rinderfilet in Rotwein-Schalotten-Sauce auf Rahmwirsing und Kartoffelkrapfen	36,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Sauce Perigord	38,00 €
Gratinierte Maischolle in weißer Tomatensauce mit Speck und Croutons auf Spargel-Kartoffel-Gemüse	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.*