

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 Steinbutt) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Kaisergranat 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 €
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.*