

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Terrine von weißem fränkischem Spargel in weißem Tomatengelée
mit marinierten Wildkräutern

Gegrillter Thunfisch in Safran-Limettensauce
auf rotem Linsencurry

Pot au Feu von der Kaisergranat
mit Wurzelgemüse

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

Champagnertörtchen
mit Aprikosensorbet

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Thunfisch) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Pot au Feu 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.*