

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Variation von der Strauchtomate

Soufflierter Steinbutt in Safran-Limettensauce
auf Erbsenpüree

Pot au Feu von der Kaisergranat
mit Wurzelgemüse

Rücken vom Spessart Reh in Cassissauce
auf Selleriecreme mit Pfifferlingen und Pfefferkirschen

Passionsfruchttörtchen
mit Pistazieneis

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Steinbutt) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Pot au Feu 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 €
Marinierter Kalbstafelspitz in Aceto-Vinaigrette mit gebratener Gänseleber und Apfelconfit	19,00 €
Kalbsniere in Champagner-Senfsauce auf Spinattagliatelle	15,00 €
Praline von der Gänseleber im Baumkuchenmantel mit fränkischem Aprikosenconfit	18,00 €
Ragout von Kalbskopf und Gemüse unter der Blätterteighaube	17,00 €
Cremesuppe nach Art der „Frankfurter grünen Sauce“ mit Lachssoufflé	11,00 €

Hauptgänge

Kalbsfilet in Rahmsauce auf glacierten Karotten und Pfifferlingcrêpe	30,00 €
Pochiertes Rinderfilet in Kräuterschaumsauce auf Gemüse-Allerlei und hausgemachten Tagliatelle	36,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Sauce Perigord	38,00 €
Loup de Mer in Aceto-Gemüsesauce auf Belugalinsen mit Kartoffelmousseline	36,00 €
Piccata vom Schollenfilet in weißer Tomatensauce auf Gemüserisotto	32,00 €

Ab 2 Personen:

Rinderkotelette unter der Salzkruste in Rotwein-Schalottensauce auf Kohlrabi und Pfefferchips	Preis pro Person 30,00 €
--	--------------------------

Dessert

Geeistes Cognacparfait mit glaciertem Rhabarber und Tonkabohnen-Mousse	18,00 €
Gefüllte Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und Passionsfruchtsorbet	18,00 €

***Neu: Unser vegetarisches 4-Gang-Menü wird Ihnen auf Anfrage
gerne von unserem Service empfohlen.***