

Sehr geehrte Gäste,

Einladung zur Küchenparty

„25 Jahre“, bin ich schon in Schweinfurt!
Beginnend mit dem FAG-Business-Club, Stammgäste werden
sich noch erinnern, danach
„Restaurant Kugelmühle“

Wir feiern unser 25jähriges Jubiläum mit
einer Küchenparty

und unseren fränkischen Winzern
- Weingut Bürgerspital Würzburg
- Weingut Schäffer Escherndorf
- Weingut Kreuzberg Nordheim
- Weingut Wirsching Iphofen

am 03. Oktober 2026

Wir starten um 16:30 Uhr mit einem Aperitif
Das Ende ist für 21:30 Uhr angedacht.

In lockerer Atmosphäre gibt es Stationen von der Vorspeise
bis zum Dessert und unsere 4 Winzer verwöhnen Sie mit
fränkischen Weinen.

Jubiläumspreis pro Person 82,00 €
(inklusive Wein und Essen)

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung
unter 09721/914702

 Restaurant
kugelmühle
Max Matreux



Max Matreux empfiehlt

Menü:

Sülze vom Rindertafelspitz in Radieschenvinaigrette
mit gebratener Gänseleber

Gebratener Saibling in Champagnersauce
auf rotem Linsencurry

Langostino in Kartoffelstroh
in Krustentierbisque

Duo vom Kalb in Burgundersauce
mit Kartoffel-Pfifferlinggemüse

Zweierlei von der schwarzen Johannisbeere
mit Zartbitter-Schokoladensauce

5-Gang-Menü 85,00 €
4-Gang-Menü (ohne Saibling) 71,00 €
3-Gang-Menü (ohne Langostino und Saibling) 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 €
Canneloni vom Hummer in Safran-Limettersauce auf Spinatcreme	22,00 €
Marinierter Kalbstafelspitz in Aceto-Vinaigrette mit gebratener Gänseleber und Apfelconfit	19,00 €
Pulpo in Tomantenvinaigrette und marinierte Wildkräuter	15,00 €
Praline vom Kalbskopf auf dreierlei Gemüsesalaten	17,00 €
Pfifferlingcremesuppe mit Garnelenbällchen	11,00 €

Hauptgänge

Roastbeef in Rotwein-Schalottensauce auf Rahmwirsing und Kartoffelgratin	34,00 €
Pochiertes Rinderfilet in Kräuterschaumsauce auf Gemüse-Allerlei und hausgemachten Tagliatelle	36,00 €
Saltimbocca von der Perlhuhnbrust in Madeirajus auf mediterranem Gemüse und Risolée kartoffeln	35,00 €
Soufflierter Steinbutt in Rote-Bete-Meerrettichsauce auf Kartoffelrisotto	42,00 €

Dessert

Geeistes Tonkabohnentörtchen mit eingelegtem Pfirsich	18,00 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet und marinierten Beeren	18,00 €

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