

Einladung zur Präsentation

Kochbuch Max Matreux

Liebe Gäste, liebe Freunde der Kugelmühle,
zum 25-jährigen Jubiläum
präsentiert Max Matreux sein erstes eigenes, druckfrisches
Menü-Kochbuch

25 Jahre Kugelmühle stehen für eine Küche, die Tradition und Kreativität miteinander verbindet. Mit seinem ersten Kochbuch möchte Max Matreux diese besondere Verbindung auf Papier festhalten und einen Einblick in seine kulinarische Welt geben.

Das Buch vereint kreative und klassische Gerichte, zusammengestellt als besondere Menüs. Es spiegelt die Leidenschaft für gutes Essen, die Freude an außergewöhnlichen Kombinationen und zugleich die Wertschätzung für klassische Küche wider.

Wir laden Sie herzlich ein, die Präsentation des neuen Kochbuchs mit uns zu feiern und gemeinsam auf 25 Jahre Kugelmühle zurückzublicken.

Freuen Sie sich auf die Vorstellung des Buches
am 31. Oktober 2026 um 18 Uhr und auf einen besonderen Abend mit einem 5-Gang-Kochbuchmenü und dazu, die passenden korrespondierenden Weine.

Jubiläumspreis pro Person 85,00 €
korrespondierende Weine zum 5-Gang-Menü 32,00 €

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Verschiedenes von der Gänseleber

Soufflierter Steinbutt in Safransauce
mit Spinat à la crème und Süßkartoffel

Jakobsmuschel
unter der Blätterteighaube

Gefüllte halbe Wachtel in Traubensauce
mit Schupfnudeln

Karthäuserkloß in fränkischem Auslese-Weinschaum
mit Walnusseis

5-Gang-Menü 95,00 €
4-Gang-Menü (ohne Steinbutt) 81,00 €
3-Gang-Menü (ohne Steinbutt und Jakobsmuschel) 65,00 €
3-Gang-Menü (ohne Dessert) 71,00 €

**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 €
Tatar vom Thunfisch mit Avocado-creme	16,00 €
Soufflé vom Lachs in Sauerampfersauce	19,00 €
Feuilleté vom Seeteufel mit mediterranem Gemüse	21,00 €
Ragout von der Kalbsniere in Senfsaatsauce	17,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Creme, Samt, Essenz)	15,00 €

Hauptgänge

Brust und Keule von der Bresse Taube im Strudelblatt mit Portweinsauce auf Wirsing à la crème mit Kartoffelsoufflé	36,00 €
Pochiertes Rinderfilet in Kräuterschaumsauce auf herbstlichem Gemüse und hausgemachten Tagliatelle	33,00 €
Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline mit Pommes Dauphine und glacierten Kirschen	39,00 €
Piccata vom Rotbarsch in Masalasauce auf Graupen-Gemüserisotto	28,00 €

Für Zwei:

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert Preis pro Person 38,00 €

Dessert

Crêpe Suzette in Grand Manier mit Vanilleeis	18,00 €
Savarin von der Tonkabohne mit Nougatmousse	18,00 €

***Unser Bib Gourmand Menü für 42,00 € wird Ihnen auf Anfrage
gerne von unserem Service empfohlen.***