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 €

Restaurant kugelmühle Max Matreux

Max Matreux

Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebeiztes Rinderfilet in Aceto-Vinaigrette
mit gebackener Kalbskopfpraline

***

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.

Restaurant kugelmühle Max Matreux

Kalte und warme Vorspeisen

„Unser Klassiker“
Gebratene Gänseleber 20,00 €
mit glacierten Apfelspalten

Tatar vom Thunfisch 16,00 €
mit Avocadocreme

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 15,00 €
(Creme, Samt, Essenz)

Hauptgänge

Brust und Keule von der Bresse Taube im Strudelblatt mit Portweinsauce 36,00 €
auf Wirsing à la crème mit Kartoffelsoufflé

Pochiertes Rinderfilet in Kräuterschaumsauce 33,00 €
auf herbstlichem Gemüse und hausgemachten Tagliatelle

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce 39,00 €
auf Selleriemousseline mit Pommes Dauphine und glacierten Kirschen

Piccata vom Rotbarsch in Masalasauce 28,00 €
auf Graupen-Gemüserisotto

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

Dessert

Crêpe Suzette in Grand Manier 18,00 €
mit Vanilleeis

Savarin von der Tonkabohne 18,00 €
mit Nougatmousse

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

Restaurant kugelmühle
Max Matreux