Max Matreux empfiehlt

Menü:

Gebackene Kalbskopfpraline
mit eingelegtem Kürbis und Wildkräuter

***

Lasagne vom weißen Heilbutt
in Masalasauce

***

Jakobsmuschel
unter der Blätterteighaube

***

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce
mit Pommes Dauphine und glacierten Kirschen

***

Karthäuserkloß in fränkischem Auslese-Weinschaum
mit Walnusseis

5-Gang-Menü 95,00 €
4-Gang-Menü (ohne Heilbutt) 81,00 €
3-Gang-Menü (ohne Heilbutt 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

Kalbsfilet in Rahmsauce 34,00 €
auf Vanillemöhren und Schupfnudeln

Gebratener Loup de mer auf zweierlei Mini-Linsen 32,00 €
mit Kartoffelschaum und Safransauce

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