

# MAX ENK

## MAX MENÜ

### Wermisdorfer Saibling und Jacobsmuschel

Saibling langsam bei 56 °C gegart und kross gebratene  
Jacobsmuschel dazu bunte Beete  
Frankfurter grüne Soße und Wildkräuter

2016 Riesling "Laubenheimer Fuchsen"

Enk, Nahe

Aus der Magnum

0,2 l

### Ochsenschwanzbouillon

konzentriert und klar  
mit Ochsenschwanzraviolo vom Elbweiderind

### Seeteufelfilet

geröstet auf Vanillerisotto, Mandarine  
wilder Brokkoli und fruchtiges schwarze Nuss Pesto

2015 Riesling "Ungeheuer" GG

von Winning, Pfalz

0,1 l

### Filet und Backe vom Kalb

butterart geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet  
mit Süßkartoffel, Perlwiebeln, Buchenpilzen  
und Portweinjus

2014 Zahir

O. Zeter, Pfalz

0,2 l

### Schokolade / Passionsfrucht / Karamell

Macaron, Eis, Brownie, Praline und Ganache

2015 Muskateller, feinfruchtig

A. Schäffer, Pfalz

0,1 l

Menü 69,00 Euro

Weinreise 44,00 Euro

## VEGETARISCHES MENÜ

### Talleggiocreme

mit orientalisch marinierten Belugalinsen,  
Macadamianuss, süß – saurem Kürbis  
und Wildkräutern

### Pastinakencremesuppe

mit Trüffelschaum und gebackenem Wachtelei

### Trüffelnudeln

Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat  
und wachweich gekochtes Landei

### Schokolade / Passionsfrucht / Karamell

Macaron, Eis, Brownie, Praline und Ganache

Menü 46,00 Euro

Gern stellen wir Ihnen auf Wunsch eine Weinreise  
passend zu dem vegetarischen Menü zusammen.

# MAX ENK

## VORSPEISEN

### **Wermsdorfer Saibling und Jacobsmuschel**

*Saibling langsam bei 56 °C gegart und kross gebratene Jacobsmuschel  
dazu bunte Beete, Frankfurter grüne Soße  
und Wildkräuter*

16,00 Euro

### **Steak Tatar**

*vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigelb und Schmand*

16,00 Euro

### **Talleggiocreme**

*mit orientalisches marinierten Belugalinsen, Macadamianuss  
süß – saurem Kürbis und Wildkräutern*

9,50 Euro

## SUPPEN

### **Pastinakencremesuppe**

*mit Trüffelschaum, gebackenem Wachtelei  
und sächsischem Hirschschinken*

9,50 Euro

### **Ochsenchwanzbouillon**

*konzentriert und klar*

*mit Ochsenchwanzraviolo vom Ellweiderind*

9,50 Euro

## ZWISCHENGERICHT

### **Trüffelnudeln**

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat  
und wachweich gekochtes Landei*

16,00 Euro / 23,00 Euro

# MAX ENK

<b>HAUPTGÄNGE FISCH</b>	<b>HAUPTGÄNGE FLEISCH</b>
<p><b>Leipziger Allerlei</b>  <i>Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel            Blumenkohl, Morcheln und Flußkrebse</i>            22,00 Euro</p>	<p><b>Kikok Hähnchen</b>  <i>auf Frühlauch, Kaffirlimette, eingeweckte Kirschen            Parmesansoufflé und Portweinjus</i>            24,00 Euro</p>
<p><b>Kabeljau und Blutwurst</b>  <i>kross gebratenes Kabeljaufilet mit gerösteter Blutwurst            vom Metzger Hambel auf Koriander-Rahm-Sauerkraut            und Petersilienkartoffeln</i>            25,00 Euro</p>	<p><b>Filet und Backe vom Kalb</b>  <i>butterzart geschmorte Backe und rosa gebratenes            Filet vom Kalb mit Süßkartoffel, Pertzwiebeln,            Buchenpilzen und Portweinjus</i>            28,00 Euro</p>
<p><b>Seeteufelfilet</b>  <i>geröstet auf Vanillerisotto, Mandarine            wilder Brokkoli und fruchtiges schwarze Nuss Pesto</i>            28,00 Euro</p>	<p><b>Wiener Schnitzel</b>  <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und            kleinem Beilagensalat</i>            22,00 Euro</p>

## VOM LAURENTIUSRÖST

	200g	300g	400g	800g
<b>Peters Farm Karree vom Kalb</b>			42,00 Euro	75,00 Euro
<b>Entrecôte vom Rind</b>	28,00 Euro	38,00 Euro	45,00 Euro	
<b>Filet vom Rind</b>	32,00 Euro	43,00 Euro	52,00 Euro	
<b>Hangin' Tender / Onglet Rind</b>	29,00 Euro	38,00 Euro		
<b>Entrecôte vom Neukieritzscher Bison (nicht immer verfügbar)</b>	37,00 Euro	49,00 Euro		

**Argentinische Wildgarnelen 13 / 15er** 9 Stück / 30,00 Euro

*Bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus*

<b>Gemüse</b>	<b>Erdäpfel</b>	<b>Soße / Butter</b>
<i>Marktgemüse</i>	<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Kräuter-Portwein-Jus</i>
<i>Mediterranes Gemüse</i>	<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Berner Soße</i>
<i>Gemischte Blatt- und Wildkräutersalate</i>	<i>Pommes frites</i>	<i>Kräuterbutter</i>
	<i>Kartoffel-Wildkräuterstampf</i>	<i>Café de Paris-Butter</i>

# MAX ENK

## NACHSPEISEN

### **3 x Sorbet**

*Kalamansi, Cassisfeige und rosa Pampelmuse  
auf geschmorter Ananas und grünem Kardamom*

9,00 Euro

### **Crème Brûlée**

*dazu eingeweckte Kirschen und weißes Schokoladeneis*

9,00 Euro

### **Valrhona Schokolade / Passionsfrucht / Karamell**

*Macaron, Eis, Brownie, Praline und Ganache*

9,90 Euro

### **Käseauswahl MAX ENK**

*Tallegio, Bennewitzer Räucherling, Stilton, Ziegenquark, Munster  
dazu Feigensenf, Tomaten-Apfel-Chutney und Früchtebrot*

10,00 Euro

### **Pralinen und Macarons**

*aus der Pâtisserie Hart & Herzlich  
nach Tagesangebot*

Stück 2,50 Euro

### **Leipziger Lerche**

*von der Handwerksbäckerei Kleinert  
mit Vanillesoße und Kirschsorbet*

7,00 Euro

### **Crêpe Suzette (auf Nachfrage)**

*live flambierte dünne Eierkuchen mit Orangenfilets  
Grand Marnier und Vanilleeis*

14,00 Euro