

MAX ENK

MAX MENÜ

U 5 Riesengarnele und Jacobsmuschel

geröstet auf Vanillerhabarber, roh mariniertem Fenchel, Schmand, Sancho-Blütenpfeffer und Wildkräutern

*2011 Silvaner Hohe Gräte
Lützkendorf, Saale-Unstrut
0,2 l*

Ochsenschwanzbouillon

*konzentriert und klar
mit Raviolo vom Elbweiderind und
Portweinschalotten*

Kabeljau und Blutwurst

*kross gebratenes Kabeljaufilet
geröstete Blutwurst vom Metzger Hambel
auf Koriander-Rahm-Sauerkraut*

*2009 Chardonnay TW
Friedrich Becker, Pfalz
0,1 l*

Filet und Backe vom Kalb

*rosa gebratenes Filet und butterzart geschmorte
Backe mit wildem Brokkoli
Kartoffel-Wildkräuterstampf und Schmorjus*

*2010 Vina Bujanda Reserva
Bujanda Oyón, Rioja
0,2 l*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit Ananas-Basilikum-Sorbet*

*2014 Banyuls, Michel Chapoutier, Südfrankreich
5 cl*

*Menü 69,00 Euro
Weinreise 40,00 Euro*

VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenfrischkäse

*mit marinierter Schlangengurke
Harzfeuertomate, Kalamata Oliven
Paprikaketchup, Pumpernickel und Brombeere*

Leipziger Allerlei Cremesuppe

mit Morchelschaum

Trüffelrisotto

mit Blattspinat und gebackenem Landei

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit Ananas-Basilikum-Sorbet*

Menü 46,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

U5 Riesengarnele und Jacobsmuschel

*geröstet auf Vanillerhabarber, roh mariniertem Fenchel
Schmand, Sancho-Blütenpfeffer und Wildkräutern*
16,00 Euro

Steak Tatar

vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigelb und Schmand
16,00 Euro

Ziegenfrischkäse

*mit marinierter Schlangengurke, Harzfeuertomate, Kalamata Oliven
Paprikaketchup, Pumpernickel und Brombeere*
9,50 Euro

SUPPEN

Leipziger Allerlei Cremesuppe

mit Morchelschaum und Flußkrebse
9,50 Euro

Ochsenchwanzbouillon

*konzentriert und klar
mit Raviolo vom Elbweiderind und Portweinschalotten*
9,50 Euro

ZWISCHENGERICHT

Spaghetti

*in Basilikumpesto geschwenkt, Strauchtomaten
Bennewitzer Griollo und Pinienkerne*
14,00 Euro / 19,00 Euro

mit U5 Garnele(n)

20,00 Euro / 29,00 Euro

Trüffelrisotto

mit Blattspinat und gebackenem Landei
16,00 Euro / 23,00 Euro

MAX ENK

HAUPTGÄNGE FISCH	HAUPTGÄNGE FLEISCH
<p>Leipziger Allerlei <i>Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel Blumenkohl, Morcheln und Flußkrebse</i> 22,00 Euro</p>	<p>Hähnchenbrust vom Geflügelhof Weber in Schönberg <i>mit Carnaroli-Pilz-Risotto, Blattspinat und milder Trüffeljus</i> 24,00 Euro</p>
<p>Kabeljau und Blutwurst <i>kross gebratenes Kabeljaufilet mit gerösteter Blutwurst vom Metzger Hambel auf Koriander-Rahm-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i> 25,00 Euro</p>	<p>Filet und Backe vom Kalb <i>rosa gebratenes Filet und butterzart geschmorte Backe mit wildem Brokkoli Kartoffel-Wildkräuterstampf und Schmorjus</i> 28,00 Euro</p>
	<p>Wiener Schnitzel <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i> 22,00 Euro</p>

VOM LAURENTIUSROST

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

U5 Riesengarnelen 3 Stück / 30,00 Euro

Bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus

Gemüse	Erdäpfel	Soße / Butter
<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

*Waldbeere, Lychee und Kalamansi
auf Himbeerrhabarber*

9,00 Euro

Crème Brûlée

dazu Mango und Schokoladen-Nuß-Eis

9,00 Euro

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit Ananas-Basilikum-Sorbet*

9,90 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Tallegio, Bennewitzer Räucherling, Stilton, Ziegenfrischkäse, Munster
dazu Feigensenf, Tomaten-Apfelchutney und Brot vom Brett*

10,00 Euro

Leipziger Lerche

*von der Handwerksbäckerei Kleinert
Vanillesoße und Kirschsorbet*

7,00 Euro

Crêpe Suzette (auf Nachfrage)

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

14,00 Euro