

MAX ENK

MAX MENÜ

Zerlei vom Thunfisch

*Tatar mit Sesamvinaigrette, Koriander, Erdnüssen
geröstet mit weißem Tee und grünem Tomatenchutney
dazu Wildkräuter*

*2014 Muskateller
Schäffer, Pfalz
0,2 l*

Pastinakencremesuppe

*mit Trüffelschaum
und sächsischem Wildschweinschinken*

Störfilet

*geröstet auf Belugalinsen
Fenchel und Birnenspalten*

*2014 Riesling "Ungeheuer" GG
von Winning, Pfalz
0,1 l*

Rehrücken

*rosa gebraten an Kürbis, Maronenschupfnudeln
und Portweinjus*

*2012 Cum Laude
Castello Banfi, Toskana
0,2 l*

Valrhona Schokolade und Birne

*halbflüssiger Kuchen, Praline
Topfenknödel und Eis*

*2014 Riesling Michelmark Spätlese
von Oetinger, Rheingau
0,1 l*

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

VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenfrischkäse

*dazu Trockenfrüchte, Feldsalat
und Pumpernickel*

Tomatensenz

*konzentriert und klar
mit Tomatenchutney*

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtes Landei*

Valrhona Schokolade und Birne

*halbflüssiger Kuchen, Praline
Topfenknödel und Eis*

Menü 46,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

zwei vom Thunfisch

*Tatar mit Sesamvinaigrette, Koriander, Erdnüssen
geröstet mit weißem Tee und grünem Tomatenchutney
dazu Wildkräuter*
16,00 Euro

Steak Tatar

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

Ziegenfrischkäse

dazu Trockenfrüchte, Feldsalat und Pumpernickel
9,50 Euro

SUPPEN

Pastinakencremesuppe

*mit Trüffelschaum
und sächsischem Wildschweinschinken*
9,50 Euro

Tomatenssenz

*konzentriert und klar
mit Tomatenchutney und gerösteter Garnele*
9,50 Euro

ZWISCHENGERICHT

Geräuchertes Risotto

*mit wildem Brokkoli, roter Beete
und geräucherten Mandeln*
14,00 Euro / 19,00 Euro

mit Garnelen

19,00 Euro / 27,00 Euro

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtes 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>Entenbrust <i>rosa gebraten auf Schwarzwurzel, Palmkohl, Haselnusssoufflé und Cranberryjus</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>Rehrücken <i>rosa gebraten an Kürbis, Maronenschupfnudeln und Portweinjus</i> 28,00 Euro</p> |
| <p>Störfilet <i>geröstet auf Belugalinsen Fenchel und Birnenspalten</i> 26,00 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 | 38,00 Euro | 45,00 Euro | |
| Filet vom Rind | 32,00 Euro | 43,00 Euro | 52,00 Euro | |
| Hanging Tender / Onglet Rind | 29,00 Euro | 38,00 Euro | | |
| Entrecôte vom Neukieritzscher Bison (nicht immer verfügbar) | 37,00 Euro | 49,00 Euro | | |

Argentinische Wildgarnelen 13 / 15er 9 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

*Mandarine, Zwetschge, Litschi
auf geschmorter Ananas und Granatapfel*
9,00 Euro

Crème Brûlée

dazu Quittenragout und Schokoladen – Nuß -Eis
9,00 Euro

Valrhona Schokolade und Birne

*halbflüssiger Kuchen, Praline, Topfenknödel und Eis
dazu 0,01 „Augustus Rex Dresdner Birnenbrand“ aus der Magnum*

ohne Birnenbrand 9,90 Euro
mit Birnenbrand 14,00 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Tallegio, Bennewitzer Räucherling, Stilton, Ziegenfrischkäse, 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