

# *Silvestermenü*

*Amuse Bouche*

## ***Trilogie von der Wachtel***

*Brust, gebackene Keule und Spiegelei von der Wachtel  
auf Selleriecarpaccio, süß – sauer-eingeweckte Pfifferlinge, Trüffel und Wildkräuter*

## ***Hummerbisque***

*mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip*

## ***Langostino und Jacobsmuschel***

*an wildem Brokkoli, eingeweckten Kirschen und Sancho – Blütenpfeffer -Schaum*

## ***Seeteufelfilet***

*geröstet auf Paprikaketchup, Black BBQ Satz, Thai Spargel  
und Wermsdorfer Kaviar*

*Bergamottesorbet*

## ***Filet und Backe vom Hermsdorfer Kalb***

*Filet rosa gebraten und Backe butterzart geschmort  
an 2erlei Topinambur, Quitte, Vanille, Wasabirauke und Schmorjus*

## ***Valrhona Schokolade / Mango / Joghurt***

*Mango – Vanilleessenz mit Riesling Sekt Brut A. Kretschko  
Praline, Macaron und Tarte*

*130,00 Euro*

*Einlass ab 17:30 Uhr*

*Reservierungen unter*

*0341 / 99 99 76 38*

*reservierung@max-enk.de*

*Gern nehmen wir bei Ihrer Reservierung auch auf Ihre individuelle  
kulturelle Abendplanung Rücksicht.*

*Bitte kontaktieren Sie uns hierzu unter [hempel@max-enk.de](mailto:hempel@max-enk.de)*

