

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

