

MAX ENK

MAX MENÜ

Duett vom Thunfisch

*Tatar mit Sesamvinaigrette, Koriander, Erdnüssen
geröstet, mit weißem Tee ummantelt
dazu Mango, Lotuswurzel und Wildkräuter*

*2017 Gewürztraminer
Elena Walch, Italien
0,2 l*

Kürbiscremesuppe

*mit Kaffir - Limetten - Schaum
und Schmorraviolo vom Elbeiederind*

Seeteufelfilet

*geröstet auf mild geräuchertem Risotto
bunter Beete, Blattspinat und Pinienkernen*

*2017 Grauburgunder Barrigue
Andreas Kretschko, Sachsen
0,1 l*

Heimischer Rehrücken

*rosa gebraten an 2erlei Topinambur,
Birne, Kakaobruch und Schwarzbeerenjus*

*2010 Remelluri Reserva
Bodegas Remelluri, Spanien
aus der Magnum
0,2 l*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit geschmorter Ananas, Zitronengras
und Kirschsorbet*

*Graham's Six Grapes
Graham's, Porto
0,05 l*

*Menü 69,00 Euro
Weinreise 45,00 Euro*

VEGETARISCHES MENÜ

Belugalinsen

orientalisch mit Taleggio, Feigen und Wildkräutern

Tomatenessenz

*konzentriert und klar
mit Tomatenchutney und gebackenem Mozzarella*

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtes Landei*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit geschmorter Ananas, Zitronengras
und Kirschsorbet*

Menü 52,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

Duett vom Thunfisch

*Tatar mit Sesamvinaigrette, Koriander, Erdnüssen
geröstet, mit weißem Tee ummantelt
dazu Mango, Lotuswurzel und Wildkräuter*
16,00 Euro

Steak Tatar

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

Belugalinsen

orientalisch mit Taleggio, Feigen und Wildkräutern
9,90 Euro

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

*mit Kaffir - Limetten - Schaum
und Schmorraviolo vom Elbweiderind*
9,50 Euro

Tomatenessenz

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

ZWISCHENGERICHT

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtes Landei*
16,00 Euro / 23,00 Euro

Himmel und Erde von der Entenstopfleber

*kross gebratene Entenstopfleber auf Kartoffelstampf
Apfelspalten und Trüffeljus*
19,00 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>Heimischer Rehrücken <i>rosa gebraten an 2erlei Topinambur, Birne, Kakaobruch und Schwarzebeerenjus</i> 28,00 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>butterzart geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet vom Kalb dazu Spaghettikürbis, wilder Brokkoli Speck-Semmelknödel und Schmorjus</i> 28,00 Euro</p>
<p>Seeteufelfilet <i>geröstet auf mild geräuchertem Risotto bunter Beete, Blattspinat und Pinienkernen</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	38,00 Euro	45,00 Euro	
Filet vom Rind	32,00 Euro	43,00 Euro	52,00 Euro	
Hangin' Tender / Onglet Rind	29,00 Euro	38,00 Euro		
Entrecôte vom Neukieritzscher Bison (nicht immer verfügbar)		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>Ratatouille</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>
		<i>Kräuterquark</i>

MAX ENK

NACHSPEISEN

3 x Sorbet

*Yuzu, Apfel - Calvados und Cassisfeige
auf Mango und Granatapfelkerne*

9,50 Euro

Crème Brûlée

dazu Quitte, Tonkabohne und Bennewitzer Sauerrahmeis

9,00 Euro

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit geschmorter Ananas, Zitronengras und Kirschsorbet*

9,90 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling, Stilton, Ziegenfrischkäse, Munster
dazu Feigensenf, grünes Tomatenchutney 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