

MAX ENK

MAX MENÜ

Saibling / Riesengarnele / Thunfisch

Wernsdorfer Saibling langsam bei 56 °C gegart
Garnele geröstet, Thunfisch im Sesammantel
dazu Aprikosen, marinierte Mairübchen,
abgeschmeckter Ricotta und Wildkräuter

2017 Gutedel
Frédéric Fourré, Sachsen
0,2 l

Brennesselcremesuppe

mit Sancho – Blütenpfeffer-Schaum
und Schmorraviolo vom Elbweiderind

Adlerfischfilet

geröstet auf Blattspinat, getrüffeltem Risotto
Harzfeuertomate und Weißweibutter

2016 Sauvignon Blanc Fumé
Oliver Zeter, Pfalz
0,1 l

Filet und Backe vom Kalb

butterzart geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet
vom Kalb auf Erbsenpüree, Vanillekohlrabi
Zuckerschoten und Brombeerjus

2016 Lagrein
Elena Walch, Südtirol, Italien
0,2 l

Maibowle „MAX ENK“

Erdbeere, Waldmeister, Riesling Sekt Brut A. Kretschko
mit Macaron, Eispraline, Tarte und Limettensorbet

Riesling Sekt
Andreas Kretschko, Sachsen
0,1 l

Menü 69,00 Euro
Weinreise 42,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

Chursdorfer Mozzarella

vom sächsischen Wasserbüffel mit Tomatensorbet
bunten Tomaten, Basilikumpesto
altem Balsamessig und Wildkräutern

Morchelbouillon

konzentriert und klar
mit Leipziger Allerleigemüse

Trüffelnudeln

Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtes Landei

Maibowle „MAX ENK“

Erdbeere, Waldmeister
Riesling Sekt Brut A. Kretschko
mit Macaron, Eispraline, Tarte und Limettensorbet

Menü 52,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

Wermisdorfer Saibling / Riesengarnele / Thunfisch

Saibling langsam bei 56 °C gegart, Garnele geröstet

Thunfisch im Sesammantel

*dazu Aprikosen, marinierte Mairübchen, abgeschmeckter Ricotta
und Wildkräuter*

16,00 Euro

Steak Tatar

vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigeln und Schmand

16,00 Euro

Chursdorfer Mozzarella

vom sächsischen Wasserbüffel mit Tomatensorbet

bunten Tomaten, Basilikumpesto, altem Balsamessig und Wildkräutern

12,50 Euro

SUPPEN

Brennesselcremesuppe

mit Sancho – Blütenpfeffer-Schaum

und Schmoraviolo vom Elbweiderind

9,50 Euro

Morchelbouillon

konzentriert und klar

mit Leipziger Allerleigemüse und Flusskrebse

9,50 Euro

ZWISCHENGERICHT

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>Barbarie Entenbrust <i>rosa gebraten auf Spargelragout, Rhabarber Kartoffel-Kräuter-Plätzchen und Portweinjus</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>butterzart geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet vom Kalb auf Erbsenpüree, Vanillekohlrabi Zuckerschoten und Brombeerjus</i> 28,00 Euro</p>
<p>Adlerfischfilet <i>geröstet auf Blattspinat, getrüffeltem Risotto Harzfeuertomate und Weißweibutter</i> 27,00 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)		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

*Erdbeere, Ananas – Basilikum und Bergamotte
auf marinierter Charantaismelone*

9,00 Euro

Crème Brûlée

dazu marinierte Waldbeeren und Bennewitzer Sauerrahmeis

9,00 Euro

Maibowle „MAX ENK“

*Erdbeere, Waldmeister, Riesling Sekt Brut A. Kretschko
mit Macaron, Eispraline, Tarte und Limettensorbet*

9,90 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Tallegio, Bennewitzer Räucherling, Stilton, Chursdorfer Mozzarella, 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