

MAX ENK

MAX MENÜ

Wermsdorfer Saibling und Jacobsmuschel

Saibling langsam bei 56 °C gegart und kross gebratene
Jacobsmuschel dazu eingelegte Pfefferlinge
geschmorte Ananas, Bergpfeffer und Wildkräuter

Riesling Zeltinger Sonnenuhr, Spätlese
Markus Molitor, Mosel
0,1 l

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

Chardonnay Bechtheimer Rosengarten
Groh, Rheinhessen
0,2 l

Königsmakrele

geröstet auf Kerbelknolle, Mandarine
Ingo Holland Mumbai Curry Nage
Kartoffelgnocchi und Hasehusschmelze

Filet / Backe / Bries vom Kalb

butterzart geschmorte Backe, rosa gebratenes Filet und
gebackenes Bries vom Kalb dazu wilder Blumenkohl,
Zuckerschoten, Fregola Sarda und Schmorjus

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

Schokolade - Birne - Karamell

Salzkaramell Macaron, Toffifée
Topfenknödel und Birnensorbet

Dresdner Birnenbrand
Augustus Rex, Sachsen
0,02 l

Menü 69,00 Euro
Weinreise 45,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

Gratinierter Ziegenfrischkäse

an schwarze Nuss Pesto, Buchweizen, Birne
grüner Kardamom und Feldsalat

Topinambuessenz

konzentriert und klar
mit Räucherofu

Trüffelnudeln

Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtes Landei

Schokolade - Birne - Karamell

Salzkaramell Macaron, Toffifée
Topfenknödel und Birnensorbet

Menü 52,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

Wermsdorfer Saibling und Jacobsmuschel

*Saibling langsam bei 56 °C gegart und kross gebratene
Jacobsmuschel dazu eingelegte Pfifferlinge
geschmorte Ananas, Bergpfeffer und Wildkräuter*
16,00 Euro

Steak Tatar

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

Gratinierter Ziegenfrischkäse

*an schwarze Nuss Pesto, Buchweizen, Birne
grüner Kardamom und Feldsalat*
12,00 Euro

SUPPEN

Hummerbisque

*mit luftigem Hummerklößchen
und Parmesanchip*
12,00 Euro

Topinamburessenz

*konzentriert und klar
mit Birnenchutney und sächsischem Hirschschinken*
9,50 Euro

ZWISCHENGERICHT

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtes Landei*
16,00 Euro / 25,00 Euro

Himmel und Erde von der Entenstopfleber

*kross gebratene Entenstopfleber auf Kartoffelstampf
Apfelspalten und Trüffeljus*
19,00 Euro

Leipziger Allerlei

*Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel
Blumenkohl, Morcheln und Flusskrebse*
16,00 Euro / 25,00 Euro

mit Kalbskocklops

19,00 Euro / 28,00 Euro

MAX ENK

HAUPTGÄNGE FISCH	HAUPTGÄNGE FLEISCH
<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>Kalbszunge <i>butterzart geschmort dazu Honig-Sellerie-Püree, knackige Rosenkohlblätter und Trüffeljus</i> 24,00 Euro</p>
<p>Königsmakrele <i>geröstet auf Kerbelknolle, Mandarine Ingo Holland Mumbai Curry Nage Kartoffelgnocchi und Haselnusschmelze</i> 28,00 Euro</p>	<p>Filet / Backe / Bries vom Kalb <i>butterzart geschmorte Backe, rosa gebratenes Filet und gebackenes Bries vom Kalb dazu wilder Blumenkohl, Zuckerschoten Fregola Sarda und Schmorjus</i> 30,00 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>Ratatouille</i>	<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Berner Soße</i>
<i>Gemischte Blatt- und Wildkräutersalate</i>	<i>Pommes frites</i>	<i>Kräuterbutter</i>
<i>Tomatensalat</i>	<i>Kartoffel-Wildkräuterstampf</i>	<i>Café de Paris-Butter</i>

MAX ENK

NACHSPEISEN

3 x Sorbet

*Hauspflaume, Lychee und Kalamansi
auf marinierter Charantaismelone*

9,50 Euro

Crème Brûlée

dazu eingeweckte Kirschen und weißes Schokoladeneis

9,00 Euro

Schokolade - Birne - Karamell

Salzkaramell Macaron, Toffifee, Topfenknödel und Birnensorbet

ohne Birnenbrand 9,50 Euro

mit Birnenbrand 2 cl 15,00 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling, Roquefort, 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