

MAX ENK

MAX MENÜ

Tatar vom Thunfisch

*mit Sesamvinaigrette, Koriander,
Erdnüssen und Wildkräutersalat*

*2016 Müller-Thurgau
A. Kretschko, Sachsen
0,2 l*

Ochsenschwanzbouillon

*konzentriert und klar
mit Raviolo vom Elbweiderind*

Wolfsbarschfilet

*kross auf der Haut gebraten mit lauwarmem
Gemüse-Cous Cous und Minzjoghurt*

*2016 Chardonnay & Weißburgunder
Knipser, Pfalz
0,1 l*

Hähnchenbrust vom Geflügelhof Weber in Schönberg

*auf Blattspinat, Kirschen
Kartoffel-Frischkäsestampf
und Portweinjus*

Wahlweise:

*2009 Chardonnay TW
Friedrich Becker, Pfalz
0,2 l*

oder

*2014 L'Orée
Clos des Nines, Languedoc-Roussillon
0,2 l*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit weißem Pfirsich und Himbeereis*

*2014 Sweet Purple
Oliver Zeter, Pfalz
5 cl*

*Menü 69,00 Euro
Weinreise 42,00 Euro*

VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenfrischkäse

*mit marinierter Schlangengurke
Harzfeuertomate, Kalamata Oliven
Paprikaketchup, Pumpernickel und Brombeere*

Pfifferlingcremesuppe

*mit Sancho-Blütenpfeffer – Schaum
und confierter Strauchtomate*

Weißweinrisotto

*mit glasierten Aprikosen, wildem Brokkoli
und Macadamianüssen*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit weißem Pfirsich und Himbeereis*

Menü 46,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

Tatar vom Thunfisch

mit Sesamvinaigrette, Koriander, Erdnüssen und Wildkräutersalat
16,00 Euro

Steak Tatar

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

Ziegenfrischkäse

mit marinierter Schlangengurke, Harzfeuertomate, Kalamata Oliven, Paprikaketchup, Pumpernickel und Brombeere
9,50 Euro

SUPPEN

Pfifferlingcremesuppe

*mit Sancho-Blütenpfeffer – Schaum
und Coppa vom sächsischen Eichelschwein*
9,50 Euro

Ochschwanzbouillon

*konzentriert und klar
mit Raviolo vom Elbweiderind*
9,50 Euro

ZWISCHENGERICHT

Weißweinrisotto

*mit glasierten Aprikosen, wildem Brokkoli
und Macadamianüssen*
14,00 Euro / 19,00 Euro

mit Garnelen

19,00 Euro / 27,00 Euro

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtem 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>Hähnchenbrust vom Geflügelhof Weber in Schönberg <i>auf Blattspinat, Kirschen Kartoffel-Frischkäsestampf und Portweinjus</i> 24,00 Euro</p>
<p>Kabeljau und Blutwurst <i>kross gebratenes Kabeljaufilet mit gerösteter Blutwurst vom Metzger Hambel auf Frühlauch, glasierten Aprikosen und Petersilienkartoffeln</i> 25,00 Euro</p>	<p>Filet und Backe vom Kalb <i>rosa gebratenes Filet und butterzart geschmorte Backe mit wildem Brokkoli Pfifferlingen, Parmesansoufflé und Schmorjus</i> 28,00 Euro</p>
<p>Wolfsbarschfilet <i>kross auf der Haut gebraten mit lauwarmem Gemüse- Cous Cous und Minzjoghurt</i> 26,00 Euro</p>	<p>Wiener Schnitzel <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i> 22,00 Euro</p>

VOM LAURENTIUSRÖST

	200g	300g	400g	800g
Peters Farm Karree vom Kalb			42,00 Euro	75,00 Euro
Entrecôte vom Rind	28,00 Euro			
Filet vom Rind	32,00 Euro	43,00 Euro	49,00 Euro	
Hanging Tender / Onglet Rind	29,00 Euro	38,00 Euro		
Entrecôte vom Neukieritzscher Bison (nicht immer verfügbar)	37,00 Euro	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

*Waldbeere, Guave, Bergamotte
auf Kirschen und Colakraut*

9,00 Euro

Crème Brûlée

dazu marinierte Erdbeeren und weißes Schokoladeneis

9,00 Euro

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit weißem Pfirsich und Himbeereis*

9,90 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Tallegio, Bennewitzer Räucherling, Stilton, Ziegenfrischkäse, Munster
dazu Feigensenf, Tomaten-Apfel-Chutney und Früchtebrot*

10,00 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