

## ***Klassisches Weihnachtsmenü***

### ***MAX Bouillon***

*konzentrierte und klare Gänsebouillon dazu Wurzelgemüse  
Eierkuchenstreifen und Gänsepraline*

*9,50 Euro*

### ***Bauerngans***

*Keule und Tranche von der Brust dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße  
und Gewürzjus*

*25,00 Euro*

### ***Crème Brûlée***

*mit Bratapfelragout und Schokoladeneis*

*9,50 Euro*

***als 3-Gang-Menü 43,00 Euro***

***Alle Gerichte können natürlich auch einzeln bestellt werden.***

***Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Homepage  
[www.max-enk.de](http://www.max-enk.de)***

## ***MAX Weihnachtsmenü***

### ***Duett vom Thunfisch***

*Thunfischtatar und gerösteter Thunfisch mit weißem Tee  
Mangochutney und Wildkräutern*

*16,00 Euro*

### ***Pastinakencremesuppe***

*mit Trüffelschaum und Pastramischinken*

*9,50 Euro*

### ***Wolfsbarschfilet***

*kross gebraten auf Risotto Marchesi (Safranrisotto mit Blattgold)  
wildem Brokkoli und confierter Artischocke*

*17,00 Euro / 25,00 Euro*

### ***Heimisches Reh***

*rosa gebratener Rücken und gebackene Schulter  
dazu zweierlei Blumenkohl, Schmelze und Kirschjus*

*27,00 Euro*

### ***Valrhona Schokolade / Passionsfrucht / Karamell***

*Macaron, Eis, Brownie, Praline und Ganache*

*9,50 Euro*

***als 5-Gang-Menü 74,00 Euro***