

MAX ENK

MAX MENÜ

Thunfischtatar

dazu Avocado, Olivenölpudding, grüner Spargel
und Wildkräuter

Riesling

Andreas Kretschko, Sachsen

0,1 l

Heimisches Saiblingfilet

geröstet an Blattspinat, Pfirsichschaum
Piment d'Espelette und Macadamia Nuss

Randersackerer Sonnenberg Silvaner

Erste Lage

Schmitt's Kinder, Franken

0,1 l

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

Mersault

François Mikulski, Burgund, Frankreich

0,1 l

Secreto vom Ibericoschwein

butterzart mit grünen Bohnen, Pertzwiebeln
getrocknete Tomaten, Morcheln

Spätburgunder "Hand in Hand"

Meyer-Näkel & Klumpp, Baden

0,1 l

Erdbeerbowle „MAX ENK“

Erdbeeren

Weißweincuvée „Summer“ Andreas Kretschko
mit Macaron, Eispraline

Valrhona Erdbeer Schokolade und Bergamottesorbet

Sekt Bronner - brut

Stefan Bönsch, Sachsen

0,1 l

Menü

75,00 Euro

Menü mit Weinreise 115,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

Zweierlei Büffelmilchmozzarella

gebraten und mariniert dazu Tomatensorbet
bunte Tomaten, Basilikumpesto
alter Balsamessig und Wildkräuter

Champignonessenz

konzentriert und klar
aus Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land
und sächsischer Grillkäse

Sommerrisotto

mit saisonalem, regionalem Gemüse
aus nachhaltigem Anbau
getrockneter Tomate und gehobeltem Parmesan

Erdbeerbowle „MAX ENK“

Erdbeeren

Weißweincuvée „Summer“ Andreas Kretschko
mit Macaron, Eispraline
Valrhona Erdbeer Schokolade und Bergamottesorbet

Menü

58,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

Thunfischtatar

*dazu Avocado, Olivenölpudding
grüner Spargel und Wildkräuter*
16,00 Euro

Steak Tatar

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

Zweierlei Büffelmilchmozzarella

*gebraten und mariniert dazu Tomatensorbet
bunte Tomaten, Basilikumpesto, alter Balsameessig und Wildkräuter*
13,50 Euro

Bunter Salat

mit Tomaten, Gurke und Paprika
9,00 Euro

SUPPEN

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip
13,00 Euro

Champignonessenz

*konzentriert und klar
aus Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land
dazu Eilenburger Trüffelsalami*
11,00 Euro

ZWISCHENGERICHT

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Eilenburger Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtes Landei aus Liebertwolkwitz*
17,00 Euro / 27,00 Euro

Sommerrisotto

*mit saisonalem, regionalem Gemüse aus nachhaltigem Anbau
getrockneter Tomate und gehobeltem Parmesan*
16,00 Euro / 24,00 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> 26,00 Euro</p>	<p>Secreto vom Ibericoschwein <i>butterzart mit grünen Bohnen, Perlzwiebeln getrockneten Tomaten und Morcheln</i> 28,00 Euro</p>
<p>Leipziger Allerlei im neuen Gewand <i>Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel, Blumenkohl Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land Semmelknödel und heimischer Saibling</i> 17,00 Euro / 27,00 Euro</p>	<p>Wiener Schnitzel <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i> 24,00 Euro</p>

VOM LAURENTIUSROST

	200 g	300 g	350 g	400 g
Lammkarree (Irland)			37,00 Euro	
Entrecôte vom Rind (Neuseeland)	30,00 Euro	40,00 Euro		50,00 Euro
Filet vom Rind (Neuseeland)	35,00 Euro	47,00 Euro		58,00 Euro
Onglet Rind (USA)	32,00 Euro	42,00 Euro		

Von Oliver Pozsgai in Leipzig gereift					
Dry Aged Côte de Boeuf vom Fleckvieh		Dry Aged Tomahawk vom Oldenburger Sattelschwein		Grillkäse aus der Käserei Rößler - Hof	
350 g	42,00 Euro			200 g	20,00 Euro
		350 g	35,00 Euro		
950 g	99,00 Euro			300 g	28,00 Euro

Bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus

Gemüse	Erdäpfel	Soße / Butter
<i>Marktgemüse</i>	<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Kräuter-Portwein-Jus</i>
<i>Rahmsauerkraut</i>	<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Berner Soße</i>
<i>Gemischte Blatt- und Wildkräutersalate</i>	<i>Pommes frites</i>	<i>Kräuterbutter</i>
<i>gebratene Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land</i>	<i>Kartoffel-Wildkräuterstampf</i>	<i>Café de Paris-Butter</i>
	<i>Parmesanröstbrot</i>	

MAX ENK

NACHSPEISEN

3x Sorbet

*Kirsch, Brombeere, Bergamotte
auf mariniertem Pfirsich*

9,90 Euro

Crème Brûlée

dazu marinierte Kirschen, Bennewitzer Rahmeis, Toblerone

9,90 Euro

Erdbeerbowle „MAX ENK“

*Erdbeeren, Weißweincuvée „Summer“ Andreas Kretschko
mit Macaron, Eispraline, Valrhona Erdbeer Schokolade und Bergamottesorbet*

12,00 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling und Ziegenkäse, Roquefort, Büffelmilchmozzarella
dazu Feigensenf, Kirsch - Chillichutney und Früchtebrot*

13,00 Euro

Pralinen und Macarons

*aus der Pâtisserie Hart & Herzlich
nach Tagesangebot*

Stück 3,00 Euro

Leipziger Lerche

*von der Handwerksbäckerei Kleinert
mit Vanillesoße und Kirschsorbet*

8,00 Euro

Crêpe Suzette (auf Nachfrage)

*live flambierte dünne Eierkuchen mit Orangenfilets
Cointreau und Vanilleeis*

14,00 Euro