

MAX ENK

Restaurant mit Bar

TAGESANGEBOT VOM 19. UND 20. OKTOBER

Saiblingsfilet

*langsam bei 56 °C gegart dazu süß - sauer eingelegte Beete sowie Romanesco
Frankfurter grüne Soße und Feldsalat*

13,00 Euro

Pulled Pork

*an mariniertem Palmkohl, Brioche, körniger Senfcreme
und Wildkräutern*

13,00 Euro

Entenmaultasche

an wildem Brokkoli, gerösteter Birne und Jus

Vorspeise / Zwischengang 15,00 Euro

Hauptgang 25,00 Euro

* * *

Wolfsbarschfilet

*geröstet an 2erlei Steckrübe (Creme und glasiert)
Frankfurter grüne Soße und Mangold*

28,00 Euro

Kalbsboulette

hausgemacht natürlich! dazu bunte Karotten, Kartoffelstampf und Schmorjus

24,00 Euro

Dry Aged Reh aus Plaußig

Von Oliver Pozsgai in Leipzig gereift

Gulasch

mit Semmelknödeln und wildem Brokkoli

33,00 Euro

Karree und Rücken

*rosa gebraten an Eiszapfen, Malarbarspinat, Kartoffelgnocchi
und Preiselbeerjus*

36,00 Euro