

MAX ENK

Restaurant mit Bar

Ostermenü 2021

Büffelmilchmozzarella

*mit bunten Tomaten, Basilikumpesto, Parmesanchip
Dressing vom alten Balsamico und Wildkräuter*

Paprika - Mandelsuppe

mit gerösteter Bärlauchbratwurst aus der Grillzentrale

Lammhaxe

*an Spargelragout, getrocknete Tomaten
Kräuterschupfnudeln und Portweinjus*

oder

Schulter vom Elbweiderind

*butterzart geschmort
an Spargelragout, getrocknete Tomaten
Kräuterschupfnudeln und Portweinjus*

Valrhona Schokoladenbrownie

*dazu Himbeerrhabarber, Mascarponecreme
und Baisertropfen*

Preis pro Person 50,00 Euro

Weinempfehlung

Weiß

<i>2018 „Der kleine Schwarz“ Martin Schwarz / leicht, spritzig, Zitrusfrüchte, feine Säure</i>	<i>0,75 l / 18,00 €</i>
<i>2019 Weißburgunder Andreas R. Kretschko / saftige Birne, leichte Quitte, spritzig</i>	<i>0,75 l / 18,00 €</i>

Rot

<i>2017 Spätburgunder Andreas R. Kretschko / Gerüche von Tabak, Leder und Zeter, Mokkaaroma</i>	<i>0,75 l / 22,00 €</i>
<i>2018 Blauer Zweigelt Werkstück Weimar / Schattenmorellen und Brombeeren</i>	<i>0,75 l / 18,00 €</i>

Natürlich können Sie auch weiter Weine aus unserem Sortiment zum „Abholpreis“ erhalten. Unsere Weinkarte finden Sie unter www.max-enk.de. Sprechen Sie uns gern an.