

MAX ENK

MAX MENÜ

Thunfisch und Jacobsmuschel

*Thunfisch mit Koriander, Limette und Chili mariniert
Jacobsmuschel geröstet mit zweierlei Perlzwiebel
dazu Wildkräuter*

*Grauburgunder "MAX ENK"
Andreas Kretschko, Sachsen
0,1 l*

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

*Riesling "Kalkofen"
Von Winning, Pfalz
0,2 l*

Seeteufelfilet

*kross gebraten auf Passepierre, Mango
Brombeere und Frischkäse – Bergpfeffer - Raviolo*

Filet / Backe / Zunge vom Kalb

*rosa gebratenes Filet, butterzart geschmorte Backe
Zungenragout an allerlei (Petersilien) Wurzel
und Trüffeljus*

*"the INTRODUCTION"
Miles Mossop, Stellenbosch, Südafrika
0,2 l*

Birne / Quark /

Valrhona Caramelia Schokolade

*Topfenknödel, Schokoladencreme, Birnenragout
und Kardamom – Birnen - Sorbet*

*Piesporter Goldtröpfchen Kabinett Große Lage
Nik Weis – St. Urbanshof, Mosel
0,1 l*

*Menü 72,00 Euro
Weinreise 45,00 Euro*

VEGETARISCHES MENÜ

Heimisches Wintergemüse

*Zweierlei Schwarzwurzel, Grünkohl-gremolata
schwarze Nuss, Blutorange und Kressesalat*

Waldpilz- Essenz

*konzentriert und klar
mit Waldpilzraviolo und mariniertem Kräuterseiling*

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtes Landei*

Birne / Quark /

Valrhona Caramelia Schokolade

*Topfenknödel, Schokoladencreme, Birnenragout
und Kardamom – Birnen - Sorbet*

Menü 54,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

Thunfisch und Jacobsmuschel

Thunfisch mit Koriander, Limette und Chili mariniert

Jacobsmuschel geröstet mit zweierlei Perlwiebel

dazu Wildkräuter

15,00 Euro

Steak Tatar

vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigelb und Schmand

16,00 Euro

Heimisches Wintergemüse

Zweierlei Schwarzwurzel, Grünkohlgremolata, schwarze Nuss

Blutorange und Kressesalat

12,00 Euro

Bunter Salat

mit Tomaten, Gurke und Paprika

9,00 Euro

SUPPEN

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

13,00 Euro

Waldpilz- Essenz

konzentriert und klar

mit Waldpilzraviolo und mariniertem Kräuterseitling

9,50 Euro

ZWISCHENGERICHT

Trüffelnudeln

Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat

und wachweich gekochtes Landei

16,00 Euro / 25,00 Euro

Himmel und Erde von der Entenstopfleber

kross gebratene Entenstopfleber auf Kartoffelstampf

Apfelspalten und Trüffeljus

19,00 Euro / 29,00 Euro

Leipziger Allerlei

Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel

Blumenkohl, Morcheln und Flusskrebse

16,00 Euro / 25,00 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> 25,00 Euro</p>	<p>Perlhuhnbrust <i>geröstet auf Tomaten - Potpourri, Artischocke cremige Thymianpolenta und Portweinjus</i> 25,00 Euro</p>
<p>Seeteufelfilet <i>kross gebraten auf Passepierre, Mango Brombeere und Frischkäse - Bergpfeffer - Raviolo</i> 28,00 Euro</p>	<p>Filet / Backe / Zunge vom Kalb <i>rosa gebratenes Filet, butterart geschmorte Backe Zungenragout an allerlei (Petersilien) Wurzel und Trüffeljus</i> 32,00 Euro</p>
	<p>Wiener Schnitzel <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i> 22,00 Euro</p>

VOM LAURENTIUSROST

	200g	300g	400g	800g
Peters Farm Karree vom Kalb			42,00 Euro	75,00 Euro
Entrecôte vom Rind	28,00 Euro	38,00 Euro	45,00 Euro	
Filet vom Rind	32,00 Euro	43,00 Euro	52,00 Euro	
Hanging Tender / Onglet Rind	29,00 Euro	38,00 Euro		
Dry Aged Entrecôte		43,00 Euro	52,00 Euro	
Metzgerei Holnburger (Nähe Tegernsee)				

Bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus

Gemüse	Erdäpfel	Soße / Butter
<i>Marktgemüse</i>	<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Kräuter-Portwein-Jus</i>
<i>Ratatouille</i>	<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Berner Soße</i>
<i>Gemischte Blatt- und Wildkräutersalate</i>	<i>Pommes frites</i>	<i>Kräuterbutter</i>
<i>Tomatensalat</i>	<i>Kartoffel-Wildkräuterstampf</i>	<i>Café de Paris-Butter</i>

MAX ENK

NACHSPEISEN

3 x Sorbet

*Blutorange, Guave, Kalamansi
auf geschmorter Ananas und Granatapfelkernen*
9,50 Euro

Crème Brûlée

dazu marinierte Mango und Schokoladeneis
9,00 Euro

Birne / Quark / Valrhona Caramelia Schokolade

*Topfenknödel, Schokoladencreme, Birnenragout
und Kardamom – Birnen - Sorbet*
11,00 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling, Roquefort, Ziegenfrischkäse, Munster
dazu Feigensenf, fruchtiges Cranberrychutney und Früchtebrot*
10,00 Euro

Pralinen und Macarons

*aus der Pâtisserie Hart & Herzlich
nach Tagesangebot*
Stück 2,50 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