

## ***Klassisches Weihnachtsmenü***

### ***Amuse Bouche***

#### ***MAX Bouillon***

*konzentrierte und klare Gänsebouillon dazu Wurzelgemüse  
Eierkuchenstreifen und Gänseraviolo*

*9,00 Euro*

#### ***Bauerngans***

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

*23,00 Euro*

#### ***Vordessert***

#### ***Crème Brûlée***

*mit Eis und Ragout vom Bratapfel*

*9,00 Euro*

***als 3-Gang-Menü 38,00 Euro***

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

## ***MAX Weihnachtsmenü***

### ***Amuse Bouche***

#### ***Thunfischtatar***

*mit Sesamvinaigrette, Koriander, Erdnüssen und Wildkräutersalat*

*14,00 Euro*

#### ***Auszug vom Thüringer Steinchampignon***

*konzentriert und klar mit gebackenem Wachtelei  
und marinierten Champignons*

*9,00 Euro*

#### ***Doradenfilet***

*kross gebraten auf mild geräuchertem Risotto, Schwarzwurzeln  
und Kräuteröl*

*16,00 Euro / 24,00 Euro*

#### ***Sorbet***

#### ***Heimischer Hirschrücken***

*rosa gebraten an Topinamburcreme, Rosenkohl und Berberitzenjus*

*26,00 Euro*

#### ***Vordessert***

#### ***Nougattarte***

*mit gebratener Ananas und Panettoneeis*

*9,50 Euro*

***als 5 Gang Menü 69,00 Euro***