

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