

# MAX ENK

## MAX MENÜ

### Wermisdorfer Saibling und Jacobsmuschel

Saibling langsam bei 56 °C gegart und kross gebratene  
Jacobsmuschel dazu eingelegte Kräuterseitlinge  
geschmorte Ananas, Bergpfeffer und Wildkräuter

Riesling Zeltinger Sonnenuhr, Spätlese  
Markus Molitor, Mosel  
0,1 l

### Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

Chardonnay Bechtheimer Rosengarten  
Groh, Rheinhessen  
0,2 l

### Heimisches Zanderfilet

geröstet auf Spargelragout, Himbeerrhabarber  
Blattspinat und Kartoffelgnocchi

### Filet / Backe / Bries vom Kalb

butterart geschmorte Backe, rosa gebratenes Filet und  
gebackenes Bries vom Kalb dazu wilder Blumenkohl,  
Zuckerschoten, Fregola Sarda und Schmorjus

Remelluri Reserva  
Bodegas Remelluri, Spanien  
aus der Magnum  
0,2 l

### Birne - Karamell - Schokolade

Salzkaramell Macaron, Toffifee  
Topfenknödel und Birnensorbet

Dresdner Birnenbrand  
Augustus Rex, Sachsen  
0,02 l

Menü 69,00 Euro  
Weinreise 45,00 Euro

## VEGETARISCHES MENÜ

### Gratinierter Ziegenfrischkäse

an fruchtiger Grünkohlgremolata, Buchweizen  
Birne, grüner Kardamom und Feldsalat

### Topinambuessenz

konzentriert und klar  
mit Räucher tofu

### Trüffelnudeln

Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat  
und wachweich gekochtes Landei

### Birne - Karamell - Schokolade

Salzkaramell Macaron, Toffifee  
Topfenknödel und Birnensorbet

Menü 52,00 Euro

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

# MAX ENK

## VORSPEISEN

### **Wermsdorfer Saibling und Jacobsmuschel**

*Saibling langsam bei 56 °C gegart und kross gebratene  
Jacobsmuschel dazu eingelegte Kräuterseitlinge  
geschmorte Ananas, Bergpfeffer und Wildkräuter*  
16,00 Euro

### **Steak Tatar**

*vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigelb und Schmand*  
16,00 Euro

### **Gratinierter Ziegenfrischkäse**

*an fruchtiger Grünkohl-gremolata, Buchweizen, Birne  
grüner Kardamom und Feldsalat*  
12,00 Euro

## SUPPEN

### **Hummerbisque**

*mit luftigem Hummerklößchen  
und Parmesanchip*  
12,00 Euro

### **Topinamburessenz**

*konzentriert und klar  
mit Birnenchutney und sächsischem Hirschschinken*  
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

### **Leipziger Allerlei**

*Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel  
Blumenkohl, Morcheln und Flusskrebse*  
16,00 Euro / 25,00 Euro

### **mit Kalbskocklops**

19,00 Euro / 28,00 Euro

# MAX ENK

<b>HAUPTGÄNGE FISCH</b>	<b>HAUPTGÄNGE FLEISCH</b>
<p><b>Kabeljau und Blutwurst</b>  <i>kross gebratenes Kabeljaufilet mit gerösteter Blutwurst vom Metzger Hambel auf Koriander-Rahm-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i>            25,00 Euro</p>	<p><b>Kalbszunge</b>  <i>butterzart geschmort dazu Spargelragout Kartoffelstampf und Schmorjus</i>            24,00 Euro</p>
<p><b>Heimisches Zanderfilet</b>  <i>geröstet auf Spargelragout, Himbeerrhabarber Blattspinat und Kartoffelgnocchi</i>            26,00 Euro</p>	<p><b>Filet / Backe / Bries vom Kalb</b>  <i>butterzart geschmorte Backe, rosa gebratenes Filet und gebackenes Bries vom Kalb dazu wilder Blumenkohl, Zuckerschoten Fregola Sarda und Schmorjus</i>            30,00 Euro</p>
	<p><b>Wiener Schnitzel</b>  <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i>            22,00 Euro</p>

## VOM LAURENTIUSROST

	200g	300g	400g	800g
<b>Peters Farm Karree vom Kalb</b>			42,00 Euro	75,00 Euro
<b>Entrecôte vom Rind</b>	28,00 Euro	38,00 Euro	45,00 Euro	
<b>Filet vom Rind</b>	32,00 Euro	43,00 Euro	52,00 Euro	
<b>Hanging Tender / Onglet Rind</b>	29,00 Euro	38,00 Euro		
<b>Entrecôte vom Neukieritzscher Bison (nicht immer verfügbar)</b>		49,00 Euro		

*Bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus*

<b>Gemüse</b>	<b>Erdäpfel</b>	<b>Soße / Butter</b>
<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**

*Hauspflaume, Lychee und Kalamansi  
auf marinierter Charantaismelone*

9,50 Euro

### **Crème Brûlée**

*dazu Vanillerhabarber und weißes Schokoladeneis*

9,00 Euro

### **Birne - Karamell - Schokolade**

*Salzkaramell Macaron, Toffifee, Topfenknödel und Birnensorbet*

ohne Birnenbrand 9,50 Euro

mit Birnenbrand 2 cl 15,00 Euro

### **Käseauswahl MAX ENK**

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling, Roquefort, Ziegenfrischkäse, Munster  
dazu Feigensenf, grünes Tomatenchutney 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