

# MAX ENK

## MAX MENÜ

### Thunfischtatar

dazu Avocado, Olivenölpudding, grüner Spargel  
und Wildkräuter

Riesling "Dajoar Zenit"  
Andreas Bender, Mosel  
0,1 l

### Kohlenfischfilet

geröstet auf Passe Pierre, Aprikose  
und Bennewitzer Frischkäseravioli

Randersackerer Sonnenberg Silvaner  
Erste Lage  
Schmitt's Kinder, Franken  
0,1 l

### Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

Sauvignon Blanc I  
Von Winning, Pfalz  
0,1 l

### Filet und Backe vom Kalb

rosa gebratenes Filet und butterzart geschmorte Backe  
dazu Vanillekohlrabi, Blattspinat  
Blumenkohl und Brombeere

"Sendero Royal"  
Bodegas Sendero, Rioja, Spanien  
0,1 l

### Erdbeerbowle „MAX ENK“

Erdbeeren  
Weißweincuvée „Summer“ Andreas Kretschko  
mit Macaron, Eispraline  
Valrhona Erdbeer Schokolade und Bergamottesorbet

Sekt Bronner - brut  
Stefan Bönsch, Sachsen  
0,1 l

Menü 75,00 Euro  
Menü mit Weinreise 115,00 Euro

## VEGETARISCHES MENÜ

### Zweierlei Büffelmilchmozzarella

gebraten und mariniert dazu Tomatensorbet  
bunte Tomaten, Basilikumpesto  
alter Balsamessig und Wildkräuter

### Champignonessenz

konzentriert und klar  
aus Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land  
und sächsischer Grillkäse

### Sommerrisotto

mit saisonalem, regionalem Gemüse  
aus nachhaltigem Anbau  
getrockneter Tomate und gehobeltem Parmesan

### Erdbeerbowle „MAX ENK“

Erdbeeren  
Weißweincuvée „Summer“ Andreas Kretschko  
mit Macaron, Eispraline  
Valrhona Erdbeer Schokolade und Bergamottesorbet

Menü 58,00 Euro

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

# MAX ENK

## VORSPEISEN

### **Thunfischtatar**

*dazu Avocado, Olivenölpudding  
grüner Spargel und Wildkräuter*  
16,00 Euro

### **Steak Tatar**

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

### **Zweierlei Büffelmozzarella**

*gebraten und mariniert dazu Tomatensorbet  
bunte Tomaten, Basilikumpesto, alter Balsameessig und Wildkräuter*  
13,50 Euro

### **Bunter Salat**

*mit Tomaten, Gurke und Paprika*  
9,00 Euro

## SUPPEN

### **Hummerbisque**

*mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip*  
13,00 Euro

### **Champignonessenz**

*konzentriert und klar  
aus Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land  
dazu Eilenburger Trüffelsalami*  
11,00 Euro

## ZWISCHENGERICHT

### **Trüffelnudeln**

*Tagliatelle in Eilenburger Trüffelrahm, Blattspinat  
und wachstweich gekochtes Landei aus Beckwitz*  
17,00 Euro / 27,00 Euro

### **Sommerrisotto**

*mit saisonalem, regionalem Gemüse aus nachhaltigem Anbau  
getrockneter Tomate und gehobeltem Parmesan*  
16,00 Euro / 24,00 Euro

# MAX ENK

HAUPTGÄNGE FISCH	HAUPTGÄNGE FLEISCH
<b>Kabeljau und Blutwurst</b> <i>kross gebratenes Kabeljaufilet mit gerösteter Blutwurst vom Metzger Hambel auf Koriander-Rahm-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i> 26,00 Euro	<b>Filet und Backe vom Kalb</b> <i>rosa gebratenes Filet und butterzart geschmorte Backe dazu Vanillekohlrabi, Blattspinat Blumenkohl und Brombeere</i> 28,00 Euro
<b>Leipziger Allerlei im neuen Gewand</b> <i>Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel, Blumenkohl Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land Semmelknödel und heimischer Saibling</i> 17,00 Euro / 27,00 Euro	<b>Wiener Schnitzel</b> <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i> 24,00 Euro

## VOM LAURENTIUSROST

	200 g	300 g	350 g	400 g
<b>Lammkarree (Irland)</b>			37,00 Euro	
<b>Entrecôte vom Rind (Neuseeland)</b>	30,00 Euro	40,00 Euro		50,00 Euro
<b>Filet vom Rind (Neuseeland)</b>	35,00 Euro	47,00 Euro		58,00 Euro
<b>Onglet Rind (USA)</b>	32,00 Euro	42,00 Euro		
<b>Grillkäse aus der Käserei Rößler - Hof (Burkhardtsdorf)</b>	22,00 Euro			

### Von Oliver Pozsgai in Leipzig gereift

Schauen Sie gern in unseren Reifeschrank oder in unseren Karteneinleger was aktuell verfügbar ist.

*Bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus*

Gemüse	Erdäpfel	Soße / Butter
<i>Marktgemüse</i>	<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Kräuter-Portwein-Jus</i>
<i>Rahmsauerkraut</i>	<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Berner Soße</i>
<i>Gemischte Blatt- und Wildkräutersalate</i>	<i>Pommes frites</i>	<i>Kräuterbutter</i>
<i>gebratene Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land</i>	<i>Kartoffel-Wildkräuterstampf</i>	<i>Café de Paris-Butter</i>
	<i>Parmesanröstbrot</i>	

# MAX ENK

## NACHSPEISEN

### **3 x Sorbet**

*Kirsch, Brombeere, Bergamotte  
auf mariniertem Pfirsich*

9,90 Euro

### **Crème Brûlée**

*dazu marinierte Kirschen, Bennewitzer Rahmeis, Knusperflocke von Zetti*

9,90 Euro

### **Erdbeerbowle „MAX ENK“**

*Erdbeeren, Weißweincuvée „Summer“ Andreas Kretschko  
mit Macaron, Eispraline, Valrhona Erdbeer Schokolade und Bergamottesorbet*

12,00 Euro

### **Käseauswahl MAX ENK**

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling und Ziegenkäse, Roquefort, Büffelmilchmozzarella  
dazu Feigensenf, süßer Apfelsenf von Georgsenf und Früchtebrot*

13,00 Euro

### **Pralinen und Macarons**

*aus der Pâtisserie Hart & Herzlich  
nach Tagesangebot*

Stück 3,00 Euro

### **Leipziger Lerche**

*von der Handwerksbäckerei Kleinert  
mit Vanillesoße und Kirschsorbet*

8,00 Euro

### **Crêpe Suzette (auf Nachfrage)**

*live flambierte dünne Eierkuchen mit Orangenfilets  
Cointreau und Vanilleeis*

14,00 Euro