

MAX ENK

MAX MENÜ

Zweierlei Lachsforelle

*geräuchert und Tatar von der gebeizten Lachsforelle
dazu Spargelsalat, Aprikosen, Black BBQ
und Wildkräuter*

*Sauvignon Blanc I
Von Winning, Pfalz
0,1 l*

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

*Chardonnay Bechtheimer Rosengarten
Groh, Rheinhessen
0,2 l*

Heimisches Zanderfilet

*geröstet auf Bärlauchrisotto, gebackenem Spargel
wildem Blumenkohl und Pesto Rosso*

Filet / Backe / Bries vom Kalb

*butterart geschmorte Backe, rosa gebratenes Filet und
gebackenes Bries vom Kalb dazu
Mairübchen, Rhabarber, Vanille und Spinatflan*

*Château Les Hauts de Conseillants
Pomerol, Frankreich
0,2 l*

Waldmeister / Joghurt

Himbeere / Schokolade

Crème, Eispraline, Tarte und Brownie

*Sauvignon Blanc "Sweetheart"
Oliver Zeter, Pfalz
0,1 l*

*Menü 69,00 Euro
Weinreise 49,00 Euro*

VEGETARISCHES MENÜ

Zweierlei Büffelmilch Mozzarella

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

Tomaten -Essenz

*konzentriert und klar
mit Brennessel - Ricotta - Raviolo*

Bärlauchrisotto

*dazu gebackener Spargel
wilder Blumenkohl und Pesto Rosso*

Waldmeister / Joghurt

Himbeere / Schokolade

Crème, Eispraline, Tarte und Brownie

Menü 52,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

Zweierlei Lachsforelle

*geräuchert und Tatar von der gebeizten Lachsforelle
dazu Spargelsalat, Aprikosen, Black BBQ
und Wildkräuter*

16,00 Euro

Steak Tatar

vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigelb und Schmand

16,00 Euro

Zweierlei Büffelmilch Mozzarella

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

12,50 Euro

SUPPEN

Hummerbisque

*mit luftigem Hummerklößchen
und Parmesanchip*

12,00 Euro

Tomaten - Essenz

*konzentriert und klar
mit Brennessel – Ricotta - Raviolo*

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

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>Kalbsleber <i>von Peters Farm dazu glasierte Apfelspalten geschmorte Zwiebeln und Kartoffelstampf</i> 24,00 Euro</p>
<p>Heimisches Zanderfilet <i>geröstet auf Bärlauchrisotto, gebackenem Spargel wildem Blumenkohl und Pesto Rosso</i> 26,00 Euro</p>	<p>Filet / Backe / Bries vom Kalb <i>butterzart geschmorte Backe, rosa gebratenes Filet und gebackenes Bries vom Kalb dazu Mairübchen, Rhabarber, Vanille und Spinatflan</i> 30,00 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	
Hangin' Tender / Onglet Rind	29,00 Euro	38,00 Euro		
Entrecôte vom Neukieritzscher Bison (nicht immer verfügbar)		49,00 Euro		

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>Bunter Tomatensalat</i>	<i>Kartoffel-Wildkräuterstampf</i>	<i>Café de Paris-Butter</i>

MAX ENK

NACHSPEISEN

3 x Sorbet

*Walderdbeere, Rhabarber und Kalamansi
auf mariniertem Pfirsich und Vanille*

9,50 Euro

Crème Brûlée

dazu Erdbeeren, Bennewitzer Rahmeis und Pumpernickel

9,00 Euro

Waldmeister / Joghurt / Himbeere / Schokolade

Crème, Eispraline, Tarte und und Brownie

9,50 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling, Roquefort, Büffelmilchmozzarella, 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