

# MAX ENK

## MAX MENÜ

### Glen Douglas Lachs

*mit Apfel, Wasabi, Rauke und Limette*

*Randersackerer Sonnenberg Silvaner*

*Erste Lage*

*Schmitt's Kinder, Franken*

*0,1 l*

### Zanderfilet

*geröstet an Blattspinat, Pfirsichschaum*

*Piment d'Espelette und Macadamia Nuss*

*Riesling Ungeheuer*

*Großes Gewächs*

*Von Winning, Pfalz*

*0,1 l*

### Hummerbisque

*mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip*

*"Naked"*

*Heinrich, Neusiedlersee, Österreich*

*0,1 l*

### Secreto vom Ibericoschwein

*butterzart mit zweierlei Bohnen, getrockneter Tomate*

*Austernseitlingen und Bäckchenragout*

*Roda Reserva*

*Bodegas Roda, Rioja, Spanien*

*0,1 l*

### Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade*

*mit Brombeere, Mangosorbet*

*und Tasmanischem Pfeffer*

*Grauburgunder Spätlese*

*Triebe, Saale - Unstrut*

*0,1 l*

*Menü 72,00 Euro*

*Weinreise 42,00 Euro*

## VEGETARISCHES MENÜ

### Geräucherter Burrata

*dazu schwarze Nuss Pesto, Butterbirne  
saftiger Buchweizen und Feldsalat*

### Steinpilzessenz

*konzentriert und klar  
mit gebackenem Wachtelei*

### Mediterranes Risotto

*mit Zucchini, Paprika, Artischocke  
und gehobeltem Pecorino*

### Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade  
mit Brombeere, Mangosorbet  
und Tasmanischem Pfeffer*

*Menü 54,00 Euro*

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

# MAX ENK

## VORSPEISEN

### **Glen Douglas Lachs**

*mit Apfel, Wasabi, Rauke und Limette*

15,00 Euro

### **Steak Tatar**

*vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigelb und Schmand*

16,00 Euro

### **Geräucherter Burrata**

*dazu schwarze Nuss Pesto, Butterbirne, saftiger Buchweizen  
und Feldsalat*

12,50 Euro

### **Bunter Salat**

*mit Tomaten, Gurke und Paprika*

9,00 Euro

## SUPPEN

### **Hummerbisque**

*mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip*

13,00 Euro

### **Steinpilzessenz**

*konzentriert und klar*

*mit gebackenem Wachtelei*

11,00 Euro

## ZWISCHENGERICHT

### **Trüffelnudeln**

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat*

*und wachsw weich gekochtem Landei aus Liebertwolkwitz*

16,00 Euro / 25,00 Euro

### **Mediterranes Risotto**

*mit Zucchini, Paprika, Artischocke und gehobeltem Pecorino*

14,00 Euro / 22,00 Euro

### **Leipziger Allerlei**

*Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel*

*Blumenkohl, Morcheln und Flusskrebse*

16,00 Euro / 25,00 Euro

# MAX ENK

HAUPTGÄNGE FISCH	HAUPTGÄNGE FLEISCH
<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>Entenbrust</b>  <i>rosa gebraten auf Spitzkohl, Orange Mascarpone ravioli und Jus</i>            25,00 Euro</p>
<p><b>Zanderfilet</b>  <i>geröstet an Blattspinat, Pfirsichschaum Piment d'Espelette und Macadamia Nuss</i>            26,00 Euro</p>	<p><b>Secreto vom Ibericoschwein</b>  <i>butterzart mit zweierlei Bohnen, getrockneter Tomate Austernseitlingen und Bäckchenragout</i>            28,00 Euro</p>
	<p><b>Wiener Schnitzel</b>  <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i>            22,00 Euro</p>

## VOM LAURENTIUSRÖST

	200g	300g	350g	400g
<b>Lammkarree</b>			35,00 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		

Von Oliver Pozsgai in Leipzig gereift					
<b>Dry Aged Côte de Boeuf vom Fleckvieh</b>		<b>Dry Aged Tomahawk vom Oldenburger Sattelschwein</b>		<b>Grillkäse aus der Käseerei Rößler - Hof</b>	
350g	42,00 Euro			200g	20,00 Euro
		350g	33,00 Euro		
950g	99,00 Euro			300g	28,00 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>Kartoffel-Wildkräuterstampf</i>	<i>Café de Paris-Butter</i>
	<i>Parmesanröstbrot</i>	

# MAX ENK

## NACHSPEISEN

### **3 x Sorbet**

*Grüner Apfel – Basilikum, Bergamotte, Heidelbeere  
auf marinierter Charentaismelone*

9,50 Euro

### **Crème Brûlée**

*dazu geschmorte Ananas und Bennewitzer Rahmeis*

9,00 Euro

### **Halbflüssiger Schokoladenkuchen**

*von der Valrhona Alpaco Schokolade  
mit Brombeere, Mangosorbet und Tasmanischem Pfeffer*

11,00 Euro

### **Käseauswahl MAX ENK**

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling, Roquefort, geräucherter Burrata, Pecorino  
dazu Feigensenf, Zwetschgen – Balsamicochutney 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