

# *Silvestermenü*

*Amuse Bouche*

## ***Thunfisch und Jacobsmuschel***

*Thunfisch mit Koriander, Limette und Chili mariniert  
Jacobsmuschel geröstet mit zweierlei Perlzwiebel  
dazu Wildkräuter*

## ***Consommé vom Torgauer Rind***

*mit butterzart geschmortem Bäckchen, Wachtelei und Trüffel*

## ***Raviolo von der Langustine***

*auf Passepierre, grüner Mango, Staudensellerie  
und Hummerschaum*

## ***Kabeljaufilet***

*langsam gegart mit Bergamotte, Thaispargel und Nußbutter*

*Kalamansisorbet*

## ***Rosa gebratene Roulade vom Tiroler Kalb***

*an Leipziger Gemüseallerlei, Morchel, Schmorjus  
und kleinem Semmelknödel*

## ***Weißer Valrhonasschokolade***

*mit Himbeeren, Pistaziencrunch, Sorbet Thaibasilikum  
und Himbeer - Champagnerauszug*

*130,00 Euro*

*Einlass ab 17:30 Uhr*

*Reservierungen unter*

*0341 / 99 99 76 38*

*reservierung@max-enk.de*

*Gern nehmen wir bei Ihrer Reservierung auch auf Ihre individuelle  
kulturelle Abendplanung Rücksicht.*

*Bitte kontaktieren Sie uns hierzu unter [hempel@max-enk.de](mailto:hempel@max-enk.de)*

