

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

VOM LAURENTIUSROST

	200g	300g	350g	400g
Lammkarree			35,00 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
Hanging Tender / Onglet Rind	29,00 Euro	38,00 Euro		
Dry Aged Entrecôte Metzgerei Holnburger (Nähe Tegernsee)		43,00 Euro		52,00 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

3x Sorbet

*Grüner Apfel – Basilikum, Bergamotte, Heidelbeere
auf mariniertes 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