

# MAX ENK

## MAX MENÜ

### Thunfisch und Jacobsmuschel

*Thunfischtatar mit Sesamvinaigrette  
Jacobsmuschel geröstet an Mirabellenchutney  
Passepierre, Shisoessig und Feldsalat*

*Sauvignon Blanc  
Fryer's Cove, Bamboes Bay, Südafrika  
0,2 l*

### Kürbiscremesuppe

*mit Vanilleschaum und  
sächsischem Wildschweinschinken*

### Adlerfisch

*geröstet auf Romanesco, Mandarine  
und Ingo Holland Mumbai Curry Nage*

*Gutedel  
Frédéric Foureé, Sachsen  
0,1 l*

### Rehrücken

*rosa gebraten dazu allerlei Mais  
Blattspinat, Goji Beere und Jus*

*Pinot Noir I  
Von Winning, Pfalz  
0,2 l*

### Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade  
mit geschmorter Ananas, Zitronengras  
und Kirschsorbet*

*Banyuls  
M. Chapoutier, Rhône, Frankreich  
0,05 l*

*Menü 72,00 Euro  
Weinreise 43,00 Euro*

## VEGETARISCHES MENÜ

### Zweierlei Büffelmilchmozzarella

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

### Tomaten - Essenz

*konzentriert und klar  
mit Bennewitzer Griollo und Pesto Rosso*

### Morchelrisotto

*dazu wilder Blumenkohl, Zuckerschoten  
und gebackenes Wachtelei*

### Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade  
mit geschmorter Ananas  
Zitronengras und Kirschsorbet*

*Menü 54,00 Euro*

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

# MAX ENK

## VORSPEISEN

### **Thunfisch und Jacobsmuschel**

*Thunfischtatar mit Sesamvinaigrette  
Jacobsmuschel geröstet an Mirabellenchutney  
Passepierre, Shisoessig und Feldsalat*  
16,00 Euro

### **Steak Tatar**

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

### **Zweierlei Büffelmilchmozzarella**

*gebraten und mariniert dazu Tomatensorbet  
bunte Tomaten, Basilikumpesto, alter Balsameessig und Wildkräuter*  
12,50 Euro

### **Bunter Salat**

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

## SUPPEN

### **Kürbiscremesuppe**

*mit Vanilleschaum und sächsischem Wildschweinschinken*  
9,50 Euro

### **Tomaten - Essenz**

*konzentriert und klar  
mit Bennewitzer Griollo und Pesto Rosso*  
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 / 29,00 Euro

### **Leipziger Allerlei**

*Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel  
Blumenkohl, Morcheln und Flusskrebse*  
16,00 Euro / 25,00 Euro

# MAX ENK

<b>HAUPTGÄNGE FISCH</b>	<b>HAUPTGÄNGE FLEISCH</b>
<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 dazu wilder Blumenkohl, gebackenes Wachtelei, Morchelrisotto und Portweinjus</i>            25,00 Euro</p>
<p><b>Adlerfisch und Jacobsmuschel</b>  <i>geröstet auf Romanesco, Mandarine Ingo Holland Mumbai Curry Nage Kartoffelgnocchi und Haselnusschmelze</i>            28,00 Euro</p>	<p><b>Rehrücken</b>  <i>rosa gebraten dazu allerlei Mais Blattspinat, Goji Beere und Jus</i>            30,00 Euro</p>
	<p><b>Wiener Schnitzel</b>  <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i>            22,00 Euro</p>

## VOM LAURENTIUSROST

	200g	300g	400g	800g
<b>Peters Farm Karree vom Kalb</b>			42,00 Euro	75,00 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		
<b>Dry Aged Entrecôte</b>		43,00 Euro	52,00 Euro	
<b>Metzgerei Holnburger (Nähe Tegernsee)</b>				

*Bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus*

<b>Gemüse</b>	<b>Erdäpfel</b>	<b>Soße / Butter</b>
<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**

*grüner Apfel-Basilikum, Mandarine, Litschi  
auf marinierter Charantaismelone*

9,50 Euro

### **Crème Brûlée**

*dazu Birnenragout von heimischen Birnen, Vanille und Schokoladeneis*

9,00 Euro

### **Halbflüssiger Schokoladenkuchen**

*von der Valrhona Alpaco Schokolade  
mit geschmorter Ananas, Zitronengras und Kirschsorbet*

9,90 Euro

### **Käseauswahl MAX ENK**

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling, Roquefort, Büffelmilchmozzarella, Munster  
dazu Feigensenf, Kürbischutney 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