

MAX ENK

MAX MENÜ

Thunfischtatar

dazu Avocado, Olivenölpudding, grüner Spargel
und Wildkräuter

Riesling Paradiesgarten

Von Winning, Pfalz

0,1 l

Seeteufelfilet

geröstet auf zweierlei Karotte, Passionsfrucht
und Passepierre

Grauburgunder "Kalkmergel"

Friedrich Becker, Pfalz

0,1 l

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

"Saboteur"

Luddite, Bot River, Südafrika

0,1 l

Filet und Backe vom Kalb

butterzart geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet
an Blumenkohl, Zuckerbse, Kerbel und Nussbutter

Blauer Spätburgunder

Ziereisen, Baden

0,1 l

Erdbeerbowle „MAX ENK“

Erdbeeren, Weißweincuvée
„Summer“ Andreas Kretschko
mit Macaron, Eispraline
Valrhona Erdbeer Schokolade
und Kalamansisorbet

"Sweetheart"

Oliver Zeter, Pfalz

0,1 l

Menü 72,00 Euro

Weinreise 42,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

Zweierlei Büffelmozzarella

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

Pfifferlingcremesuppe

mit Sansho – Pfeffer - Schaum
und Frischkäseraviolo

Sommerrisotto

mit Erbsen, confierter Tomate, Buchenpilzen
Zuckerschoten, Schnittlauch
und gehobeltem Parmesan

Erdbeerbowle „MAX ENK“

Erdbeeren, Weißweincuvée
„Summer“ Andreas Kretschko
mit Macaron, Eispraline
Valrhona Erdbeer Schokolade
und Kalamansisorbet

Menü 54,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

Thunfischtatar

*dazu Avocado, Olivenölpudding, grüner Spargel
und Wildkräuter*

15,00 Euro

Steak Tatar

vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigelb und Schmand

16,00 Euro

Zweierlei Büffelmozzarella

*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

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

13,00 Euro

Pfifferlingcremesuppe

*mit Sansho - Pfeffer - Schaum
und Frischkäseraviolo*

11,00 Euro

ZWISCHENGERICHT

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Trüffelrahm, Blattspinat
und wachweich gekochtem Landei aus Liebertwolkwitz*

16,00 Euro / 25,00 Euro

Sommerrisotto

*mit Erbsen, confierter Tomate, Buchenpilzen, Zuckerschoten, Schnittlauch
und gehobeltem Parmesan*

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>Brust vom Schwarzfederhuhn <i>geröstet auf Frühlauch, Pfifferlingen Eiswasserkirschen und Kartoffelgnocchi</i> 25,00 Euro</p>
<p>Seeteufelfilet <i>geröstet auf zweierlei Karotte, Passionsfrucht und Passepierre</i> 27,00 Euro</p>	<p>Filet und Backe vom Kalb <i>butterzart geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet an Blumenkohl, Zuckereerbse, Kerbel und Nussbutter</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	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>Bunter Tomatensalat</i>	<i>Kartoffel-Wildkräuterstampf</i>	<i>Café de Paris-Butter</i>
	<i>Pestorösbrot</i>	

MAX ENK

NACHSPEISEN

3x Sorbet

*Kirsch, Brombeere, Kalamansi
auf mariniertem Pfirsich*

9,50 Euro

Crème Brûlée

dazu Blaubeeren und weißes Schokoladeneis

9,00 Euro

Erdbeerbowle „MAX ENK“

*Erdbeeren, Weißweincuvée „Summer“ Andreas Kretschko
mit Macaron, Eispraline, Valrhona Erdbeer Schokolade und Kalamansisorbet*

11,00 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling, Roquefort, Büffelmilchmozzarella, Munster
dazu Feigensenf, fruchtiges Aprikosenchutney 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