

MAX ENK

Restaurant mit Bar

TAGESANGEBOT VOM 16. UND 17. OKTOBER

Saiblingsfilet

*langsam bei 56 °C gegart dazu süß - sauer eingelegte Beete sowie Romanesco
Frankfurter grüne Soße und Feldsalat*

13,00 Euro

Pulled Pork

*an mariniertem Palmkohl, Brioche, körniger Senfcreme
und Wildkräutern*

13,00 Euro

Entenmaultasche

an wildem Brokkoli, gerösteter Birne und Jus

Vorspeise / Zwischengang 15,00 Euro

Hauptgang 25,00 Euro

* * *

Wolfsbarschfilet

*geröstet an 2erlei Steckrübe (Creme und glasiert)
Frankfurter grüne Soße und Mangold*

28,00 Euro

Kalbsboulette

hausgemacht natürlich! dazu bunte Karotten, Kartoffelstampf und Schmorjus

24,00 Euro

Dry Aged Côte de Boeuf vom Fleckvieh

Von Oliver Pozsgai in Leipzig gereift

mit Speckbohnen, Parmesansoufflet und Portweinjus

950 g

Für 2 Personen 99,00 Euro

Für 3 Personen 109,00 Euro