

MAX ENK

MAX MENÜ

Wermisdorfer Saibling

mit Apfel, Wasabi, Wildkräutern und Limette

Riesling "Dajoar Zenü"

Andreas Bender, Mosel

0,1 l

Kohlenfischfilet

*langsam gegart auf Kräuterrisotto
dazu saisonales, regionales Gemüse
aus nachhaltigem Anbau*

Randersackerer Sonnenberg Silvaner

Erste Lage

Schmitt's Kinder, Franken

0,1 l

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

Sauvignon Blanc I

Von Winning, Pfalz

0,1 l

Hähnchenbrust

*vom Geflügelhof Fiebig
auf Lauchgemüse, Pfirsich,
Züronenthymian - Soufflé und Jus*

Spätburgunder

Von Oetinger, Rheingau

0,1 l

Panna Cotta

*von Bennewitzer Sahne, Vanille
dazu Aprikose, Blaubeere und Aprikosensorbet*

Sekt Bronner - brut

Stefan Bönsch, Sachsen

0,1 l

Menü

75,00 Euro

Menü mit Weinreise

115,00 Euro

VEGETARISCHES MENÜ

Zweierlei Büffelmozzarella

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

Tomatenessenz

*konzentriert und klar
mit Frischkäse - Pesto-Raviolo*

Sommerrisotto

*mit saisonalem, regionalem Gemüse
aus nachhaltigem Anbau
getrockneter Tomate und gehobeltem Parmesan*

Panna Cotta

*von Bennewitzer Sahne, Vanille
dazu Aprikose, Blaubeere und Aprikosensorbet*

Menü 58,00 Euro

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

MAX ENK

VORSPEISEN

Wernsdorfer Saibling

mit Apfel, Wasabi, Wildkräutern und Limette

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 Balsamessig und Wildkräuter

13,50 Euro

Bunter Salat

mit Tomaten, Gurke und Paprika

9,00 Euro

SUPPEN

Hummerbisque

mit luftigem Hummerklößchen und Parmesanchip

13,00 Euro

Tomatenessenz

konzentriert und klar

mit Frischkäse - Pesto-Raviolo

11,00 Euro

ZWISCHENGERICHT

Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Eilenburger Trüffelrahm, Blattspinat
und wachstweich gekochtes Landei aus Beckwitz*

17,00 Euro / 27,00 Euro

Sommerrisotto

*mit saisonalem, regionalem Gemüse aus nachhaltigem Anbau
getrockneter Tomate und gehobeltem Parmesan*

16,00 Euro / 24,00 Euro

MAX ENK

HAUPTGÄNGE FISCH	HAUPTGÄNGE FLEISCH
Kabeljau und Blutwurst <i>kross gebratenes Kabeljaufilet mit gerösteter Blutwurst vom Metzger Hambel auf Koriander-Rahm-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i> 26,00 Euro	Hähnchenbrust <i>vom Geflügelhof Fiebig auf Lauchgemüse, Pfirsich Zitronenthymian - Soufflé und Jus</i> 26,00 Euro
Leipziger Allerlei im neuen Gewand <i>Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel, Blumenkohl Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land Semmelknödel und heimischer Saibling</i> 17,00 Euro / 27,00 Euro	Wiener Schnitzel <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i> 24,00 Euro

VOM LAURENTIUSROST

	200 g	300 g	350 g	400 g
Lammkarree (Irland)			37,00 Euro	
Entrecôte vom Rind (Deutschland)	30,00 Euro	40,00 Euro		50,00 Euro
Filet vom Rind (Deutschland)	35,00 Euro	47,00 Euro		58,00 Euro
Grillkäse aus der Käserei Rößler - Hof (Burkhardtsdorf)	22,00 Euro			

Von Oliver Pozsgai in Leipzig gereift

Schauen Sie gern in unseren Reifeschrank oder in unseren Karteneinleger
was aktuell verfügbar ist.

Bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus

Gemüse	Erdäpfel	Soße / Butter
<i>Marktgemüse</i>	<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Kräuter-Portwein-Jus</i>
<i>Rahmsauerkraut</i>	<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>Berner Soße</i>
<i>Gemischte Blatt- und Wildkräutersalate</i>	<i>Pommes frites</i>	<i>Kräuterbutter</i>
<i>gebratene Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land</i>	<i>Kartoffel-Wildkräuterstampf</i>	<i>Café de Paris-Butter</i>
	<i>Parmesanröstbrot</i>	

MAX ENK

NACHSPEISEN

3 x Sorbet

*Kirsch, Aprikose, Bergamotte
auf mariniertes Charentais-Melone*
9,90 Euro

Crème Brûlée

dazu marinierte Beeren, Bennewitzer Rahmeis, Knusperflocke von Zetti
9,90 Euro

Panna Cotta

*von Bennewitzer Sahne, Vanille
dazu Aprikose, Blaubeere und Aprikosensorbet*
11,00 Euro

Käseauswahl MAX ENK

*Taleggio, Bennewitzer Räucherling und Ziegenkäse, Roquefort, Büffelmilchmozzarella
dazu Feigensenf, süßer Apfelsenf von Georgsenf und Früchtebrot*
13,00 Euro

Pralinen und Macarons

*aus der Pâtisserie Hart & Herzlich
nach Tagesangebot*
Stück 3,00 Euro

Leipziger Lerche

*von der Handwerksbäckerei Kleinert
mit Vanillesoße und Kirschsorbet*
8,00 Euro

Crêpe Suzette (auf Nachfrage)

*live flambierte dünne Eierkuchen mit Orangenfilets
Cointreau und Vanilleeis*
14,00 Euro