

# MAX ENK

## MAX MENÜ

### Wermisdorfer Stör

*Stremel mit Hausfrauensoße, als Tatar mit roter Beete und gebacken mit Kartoffelsalat dazu Wildkräutersalat*

*Cuvée "Steinmauer"*

*Korrell, Nahe*

*0,1 l*

### Consommé

*vom heimischen Rind, konzentriert und klar mit Bäckchenraviolo*

### Leipziger Allerlei im neuen Gewand

*Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel, Blumenkohl Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land Semmelknödel und heimischer Saibling*

*Grauburgunder "MAX ENK"*

*Andreas Kretschko, Sachsen*

*0,1 l*

### Heimischer Rehrücken

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

*Reserva XR*

*Marqués de Riscal, Rioja, Spanien*

*0,2 l*

### Birne / Quark /

### Valrhona Caramelia Schokolade

*Topfenknödel, Schokoladencreme, Birnenragout und Birnen – Kardamom - Sorbet*

*Traminer Spätlese*

*Juliuspital, Franken*

*0,1 l*

*Menü 75,00 Euro*

*Menü mit Weinreise 115,00 Euro*

## VEGETARISCHES MENÜ

### Belugalinsen

*orientalisch mariniert mit Taleggio, Curryjoghurt Feigen und Wildkräutern*

### Pastinakencremesuppe

*mit Eilenburger Trüffelschaum und gebackenem Wachtelei*

### Herbstliches Risotto

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

### Birne / Quark /

### Valrhona Caramelia Schokolade

*Topfenknödel, Schokoladencreme, Birnenragout und Birnen – Kardamom - Sorbet*

*Menü 58,00 Euro*

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

# MAX ENK

## VORSPEISEN

### Wernsdorfer Stör

*Stremel mit Hausfrauensosse, als Tatar mit roter Beete  
und gebacken mit Kartoffelsalat  
dazu Wildkräutersalat*  
16,00 Euro

### Steak Tatar

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

### Sächsische Wurstspezialitäten

*Eilenburger Trüffelsalami, Knacker, heimischer Serranoschinken, Wagyu Schinken  
Nusschinken vom Durocschwein dazu Bennewitzer Faßbutter und MAX ENK Brotbrett*  
14,00 Euro / 20,00 Euro

### Belugalinsen

*orientalisch mariniert mit Taleggio, Curryjoghurt  
Feigen und Wildkräutern*  
14,00 Euro

### Bunter Salat

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

## SUPPEN

### Pastinakencremesuppe

*mit Eilenburger Trüffelschaum und gebackenem Wachtelei*  
13,00 Euro

### Consommé

*vom heimischen Rind, konzentriert und klar  
mit Bäckchenraviolo*  
13,00 Euro

## ZWISCHENGERICHT

### Trüffelnudeln

*Tagliatelle in Eilenburger Trüffelrahm, Blattspinat  
und wachweich gekochtes Landei aus Sachsen*  
17,00 Euro / 27,00 Euro

### Herbstliches Risotto

*mit saisonalem, regionalem Gemüse aus nachhaltigem Anbau  
getrockneter Tomate und gehobeltem Parmesan*  
16,00 Euro / 24,00 Euro

# MAX ENK

HAUPTGÄNGE FISCH	HAUPTGÄNGE FLEISCH
<b>Kabeljau und Blutwurst</b> <i>kross gebratenes Kabeljaufilet mit gerösteter Blutwurst vom Metzger Hambel auf Koriander-Rahm-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i> 26,00 Euro	<b>Heimischer Rehrücken</b> <i>geröstet auf Romanesco, Mandarine Ingo Holland Mumbai Curry Nage Kartoffelgnocchi und schwarze Nuss</i> 32,00 Euro
<b>Leipziger Allerlei im neuen Gewand</b> <i>Zuckerschoten, Karotten, grüner Spargel, Blumenkohl Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land Semmelknödel und heimischer Saibling</i> 17,00 Euro / 27,00 Euro	<b>Wiener Schnitzel</b> <i>mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem Beilagensalat</i> 24,00 Euro

## VOM LAURENTIUSROST

	200 g	300 g	400 g
<b>Eifeler Ur - Lammkarree (Deutschland)</b>		42,00 Euro	
<b>Entrecôte vom Rind (Deutschland)</b>	30,00 Euro	40,00 Euro	50,00 Euro
<b>Filet vom Rind (Deutschland)</b>	35,00 Euro	47,00 Euro	58,00 Euro
<b>Grillkäse aus der Käseerei Rößler - Hof (Burkhardtsdorf)</b>	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>

# MAX ENK

## NACHSPEISEN

### **3x Sorbet**

*Kirsch, Birne - Kardamom, Bergamotte  
aufgeschmorter Ananas und Vanille*  
9,90 Euro

### **Crème Brûlée**

*dazu Traubenragout, Bennewitzer Rahmeis, Knusperflocke von Zetti*  
9,90 Euro

### **Birne / Quark / Valrhona Caramelia Schokolade**

*Topfknödel, Schokoladencreme, Birnenragout  
und Birnen - Kardamom - Sorbet*  
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