

Silvestermenü

Amuse Bouche

***Rote Beete Carpaccio
vom HofGut Krenna***

*mariniert mit Ziegenfrischkäse, in Nussbutter confierter Pulpo
kandierte Walnüsse und Wildkräuter*

Steak Tatar

*vom heimischen Rinderfilet dazu Kartoffelrösti
Wachteleigelb, Schmand und Trüffel*

***Sashimi vom Wagyu Beef
Georg Händler / Grossdobritz***

*mit Bouillon angegossen, Champignons vom Biopilzhof Leipziger Land
Zuckerschoten und Sprossen*

Heilbuttfilet

*geröstet auf Blumenkohl, Mandarine
Ingo Holland Mumbai Curry Nage
Kartoffelgnocchi*

Kalamansisorbet

Dicke Rippe aus der Grillzentrale

*dazu allerlei Petersilien(wurzel), Balsamicokirsche
und Schmorjus*

Birne / Quark / Valrhona Caramelia Schokolade
*Topfenknödel, Schokoladencreme, heimisches Birnenragout
und Kardamom – Birnen – Sorbet*

140,00 Euro

Einlass ab 17:30 Uhr

Reservierungen unter

0341 / 99 99 76 38

reservierung@max-enk.de

*Gern nehmen wir bei Ihrer Reservierung auch auf Ihre individuelle
kulturelle Abendplanung Rücksicht.*

Bitte kontaktieren Sie uns hierzu unter hempel@max-enk.de

