

Silvestermenü

Amuse Bouche

Radieschencarpaccio und Büsumer Krabben

*mit Ziegenfrischkäse, Knackerbse, Granatapfel
gepufftem Quinoa und Wildkräuter*

Thunfischtatar

*mit Sesamvinaigrette mariniert
an Olivenölpudding, Passe Pierre, Birne, Vanille und Brotchip*

Sashimi vom Wagyu Beef

Georg Händler / Grossdobritz

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

Secteufelfilet

*geröstet an Eiszapfen, eingeweckten Eiswasserkirschen
Pfifferling und Currynage*

Kalamansisorbet

drei Kalb

*rosa gebratenes Filet, Bries, geschmorte Zunge
auf allerlei Petersilien (Wurzel) und Morcheljus*

Mandarinenparfait

*auf Valrhona Guanaja Schokoladenganache, Financier
Vanillesoße, Schokoladencrunch*

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

