

# *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

**Seeteufelfilet**  
geröstet an Eiszapfen, eingeweckten Eiswasserkirschen  
Pfifferling und Currynage

*Kalamansisorbet*

**Zerlei Kalb**  
rosa gebratenes Filet, Bries, geschmorte Zunge  
auf alleierlei 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](mailto:hempel@max-enk.de)*

