

Klassisches Weihnachtsmenü

MAX Bouillon

*konzentrierte und klare Gänsebouillon dazu Wurzelgemüse
Eierkuchenstreifen und geräucherter Entenbrust*

12,00 Euro

Bauerngans

*Keule von der Gans dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße
und Gewürzjus*

29,00 Euro

Crème Brûlée

*mit heimischer Birne, Vanille, weißem Schokoladeneis
und Krokant*

11,00 Euro

als 3-Gang-Menü 48,00 Euro

Alle Gerichte können natürlich auch einzeln bestellt werden.

***Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Homepage
www.max-enk.de***

MAX Weihnachtsmenü

Rote Beete Carpaccio und Büsumer Krabben

*rote Beete aus heimischem Anbau, Ziegenfrischkäse
Feldsalat, schwarze Nuß und Büsumer Krabben*

18,00 Euro

Champignoncremesuppe

*vom Biopilzhof Leipziger Land
mit leichtem Trüffelschaum. Wachtelspiegelei
und sächsischem Wagyuschinken (Georg Händler)*

12,00 Euro

Zanderfilet

*kross gebraten auf Blumenkohl, Mandarine
Ingo Holland Mumbai Curry Nage und Kartoffelgnocchi*

20,00 Euro / 28,00 Euro

Heimischer Hirschrücken

*rosa gebraten an allerlei Petersilien (Wurzel)
und Preiselbeerjus*

32,00 Euro

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

*von der Valrhona Alpaco Schokolade
mit eingeweckter Aprikose und Kalamasisorbet*

12,00 Euro

als 5-Gang-Menü 79,00 Euro