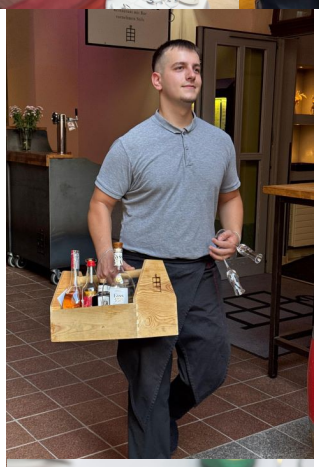




„Qualität ist kein Luxus, sondern die Basis“

dieses Motto ist der Beginn unserer gemeinsamen Arbeit,
begleitet die Leidenschaft für unsere Heimatküche und
die Lust auf die Küchen der weiten Welt.
Erfahrung, Handwerk, Passion, enger Kontakt mit Landwirten,
Züchtern und Winzern bringen wir für unsere Gäste auf den
Teller und ins Glas, maximal frisch und bestens gereift, das
versprechen wir von Herzen.




Menü

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü aus unserer Speisekarte und Genussempfehlung zusammen. Natürlich auch gern rein vegetarisch. Je nach Auswahl der Gänge passen wir die Portionsgrösse etwas an und Sie erhalten eine Vergünstigung.

bei 4 Gängen	5,00 Euro
bei 5 Gängen	10,00 Euro
bei 6 Gängen	15,00 Euro
bei 7 Gängen	20,00 Euro







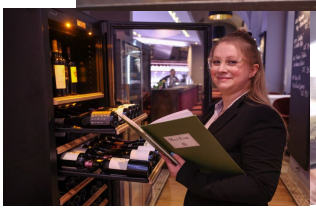
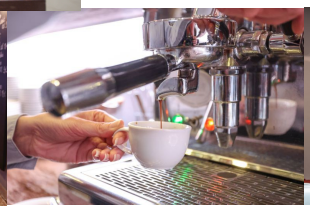
Weinbegleitung

Zu Ihrem individuellen Menü empfehlen wir eine abgestimmte Weinbegleitung. Unsere Sommelières beraten Sie gerne.

pro Gang	0,1 l	9,00 Euro *

*gern auch alkoholfrei





Max Enk

Vorspeisen

Steak-Tatar
vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigelb und Schmand
20,00 Euro

Bunter Salat
mit getrockneter Tomate, marinierter Schlangengurke und eingelegter Paprika
12,00 Euro



mit 100 g Rinderfiletstreifen
+ 15,00 Euro

mit 2 U5 Garnelen
+ 12,00 Euro

Suppen

Champignoncremesuppe
mit Wachtelspiegelei, Trüffel und marinierten Steinchampignons
14,00 Euro



Zwischengericht

Trüffelnudeln
Spaghettini in Bennewitzer Rahm mit Trüffel, Blattspinat
und wachsweich gekochtem Landei vom Geflügelhof Fiebig
21,00 Euro / 32,00 Euro



Risotto „Marchesi“
Safranrisotto mit Blattgold
mit wildem Brokkoli, getrockneter Tomate
gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
19,50 Euro / 29,00 Euro



Max Enk

Hauptgänge Fisch

Zander und Blutwurst
kross gebratenes Zanderfilet mit gerösteter Blutwurst vom Metzger Hambel auf Koriander-Rahm-Sauerkraut, Senfkaviar und Petersilienkartoffeln
32,00 Euro

Leipziger Allerlei
allerlei Gemüse, Morcheln, Flusskrebse und Semmelknödel
32,00 Euro

Hauptgänge Fleisch

Züricher Geschnetzeltes "MAX ENK"
vom Kalbsfilet
mit Pilzen (Pilzmanufaktur Steinbiß)
Schalotten, Weißweinund Bennewitzer Rahm
dazu Kartoffelrösti und Blattpetersilie
36,00 Euro

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat
und kleinem Beilagensalat
33,00 Euro

Vom Laurentiusrost

Filet vom Rind (Deutschland)
nach Wahl gebraten

mit Steinchampignons
Kartoffelstampf und Portweinjus

oder

mit Marktgemüse
Pommes frites und Kräuterbutter

180 g 44,00 Euro

250 g 56,00 Euro

300 g 68,00 Euro

Max Enk

Nachspeisen

3 x Sorbet
Kalamansi, Heidelbeere, Aprikose
dazu Oreo–Crumble und marinierte Aprikose
12,00 Euro

Crème Brûlée
aus Bennewitzer Sahne
dazu Apfelragout, Honig von Dirk Tischoff aus Frohburg und Schokoladeneis
12,00 Euro

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
von der Valrhona Guanaja Schokolade
dazu Zwetschgenragout und Kalamansisorbet
15,00 Euro

Käseauswahl MAX ENK
Taleggio, Elblandklee, Backensholzer Deichkäse, Roquefort
dazu Feigensenf, süßer Apfelsenf von Georgsenf und Früchtebrot
15,00 Euro

Crêpe Suzette (auf Nachfrage)
live flambierte, dünne Eierkuchen mit Orangenfilets
Cointreau und Vanilleeis
16,00 Euro