



„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 0,1l 9,00 Euro *

* gern auch alkoholfrei



MAX ENK

VORSPEISEN

Steak-Tatar

vom Rinderfilet dazu Kartoffelrösti, Wachteleigelb und Schmand
20,00 Euro

Bunter Salat

mit Tomate, Gurke und 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 wachweich 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	HAUPTGÄNGE FLEISCH
Zander und Blutwurst kross gebratenes Zanderfilet mit gerösteter Blutwurst vom Metzger Hambel auf Koriander- Rahm-Sauerkraut, Senfkaviar und Petersilienkartoffeln 32,00 Euro	Filet und Backe vom Kalb rosa gebratenes Filet und butterzart geschmorte Backe dazu zweierlei Erbse, wilder Blumenkohl Jus und Brombeere 38,00 Euro
Leipziger Allerlei allerlei Gemüse, Morcheln, Flusskrebse und Semmelknödel 32,00 Euro	Wiener Schnitzel mit Pommes frites 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	42,00 Euro
250 g	54,00 Euro
300 g	66,00 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 Zwetschgengeragout 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

