

# Max

## Weihnachtsmenü 2019



### Vorspeisen

Feldsalat mit Speck	6,50
Vegane Kürbis-Kokossuppe mit Croutons	5,80
In Knoblauch gebratener Tintenfisch mit Gemüse, im Pfännchen serviert	8,80
Gratinierter Ziegenkäse mit Kernöl und Honig an Rucolasalat	7,50
Gebratene Roastbeefstreifen an winterlichen Salat	8,80
Gefüllter, warmer Mozzarella mit Seranoschinken umwickelt an Beilagensalat	7,50

# Max

## Weihnachtsmenü 2019

### Hauptgerichte

Gänsebrust mit Blaukraut und Klob	17,80
Gänsekeule mit Blaukraut und Klob	17,80
Ofenfrische Lammhaxe mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin	16,80
Fasanenragout mit Steinpilzrisotto und Feldsalat	17,80
Vegane Zucchini-Spaghetti mit Safransauce und buntem Gemüse	12,80
Lachsfilet mit Kokos-Safransauce dazu Broccoli und Kräuter-Schwenkkartoffel	17,80
Samtiges Rinderragout mit Pastinaken-Kartoffeln	15,80
Rosa gebratenes Rumpsteak mit winterlichem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin	22,80
Mediterrane Rindfleischröllchen gefüllt mit getr. Tomaten, Blattspinat und Nüssen dazu Steinpilzrisotto	16,80
Hausgemachte Pasta mit Ofenkürbis, Walnüssen und gratiniertem Ziegenkäse	12,80
Vegetarische Teigtasche mit Ofenkürbis und Ziegenkäse an Pastinakensauce mit kleinem Feldsalat	12,80

# Max

## Weihnachtsmenü 2019

### Desserts

Schokomousse mit Früchten	6,50
Spekulatius-Parfait mit Portweibirnen	6,50
Geeister Kaiserschmarrn mit Rumtopf Früchten	6,50
Schwarzes Johannisbeer-Tiramisu	6,50
Bratapfel mit Vanilleleis	6,50
Toncabohnen-Panna Cotta mit Früchten	6,50

Liebe Gäste,

für Ihre Weihnachtsfeier können Sie sich  
ihr Wunschmenü selber zusammenstellen.  
Gerne beraten wir Sie und stehen bei Fragen zur Verfügung.  
Für den reibungslosen Ablauf bitten wir Sie,  
sich auf maximal zwei unterschiedliche  
Menüs zu beschränken.

Wir freuen uns auf Sie  
und wünschen Ihnen  
eine frohe Weihnachtszeit  
und  
ein gesundes und  
genussvolles Jahr 2020!

Ihr Max-Team