



Max



Weihnachtsmenüs



Nr.: Vorspeisen:

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | Kürbiscremesuppe mit Granatapfelkernen | 6,50 |
| 2. | Steinpilz-Kartoffelsuppe | 6,50 |
| 3. | Feldsalat mit Speck und Croutons | 7,80 |
| 4. | Gebratene Rotgarnelen (Wildfang) an winterlichem Salat | 9,80 |
| 5. | Kleines Hirschrückensteak an Rote Beete-Kartoffelgartin | 12,00 |
| 6. | Mit Ziegenkäse gratinierter Ofenkürbis mit Kernöl und Honig | 8,80 |

*

Hauptspeisen:

- | | | |
|-----|---|-------|
| 7. | Lachsfilet mit buntem Gemüse, Safransauce und Basmatireis | 19,80 |
| 8. | Ofenfrische Gänsebrust mit Kloß und Blaukraut | 24,80 |
| 9. | Rosa gebratenes Roastbeef mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin | 27,80 |
| 4. | Samtiges Hirschragout mit Semmelkloß und Blaukraut | 19,80 |
| 10. | Hausgemachte Canneloni mit Ricotta-Spinatfüllung | 16,80 |
| 11. | Penne mit Walnuss-Cocossauce, dazu gebratene Austernpilze und Blattspinat (vegan) | 15,80 |
| 12. | Ofenfrische Lammhaxe mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin | 23,80 |
| 13. | Schweinelendchen in Pfefferrahm mit hausgemachten Spinatspätzlen | 19,80 |
| 14. | Blätterteigstrudel mit Pastinaken-Ricotta und Kürbis an Kokos-Walnussauce,
dazu winterlicher Salat | 16,80 |

*

Desserts:

- | | | |
|-----|---|------|
| 15. | Feigen-Frischkäse-Tasche an eingelegter Portweinbirne | 8,80 |
| 16. | Apfelstrudel mit Vanilleeis | 6,80 |
| 17. | Tiramisu | 6,80 |
| 18. | Lebkuchenparfait mit Waldbeeren | 7,80 |



Liebe Gäste,

um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bieten wir ab 20 Personen für Ihre Weihnachtsfeier ausschließlich Menüs an. Sie können sich Ihr Wunschmenü zusammenstellen. Bitte beschränken Sie sich auf maximal 4 unterschiedliche Menüs. Gerne beraten wir Sie und stehen bei Fragen zur Verfügung.

Ihr Max-Team wünscht eine fröhliche,
genussvolle Weihnachtsfeier!