



PILOT DINNER - RUSTICO
Philipp Engel, PILOT Küchenchef



Kräuterhof LAUENHAIN
Dietrich Enk, Häuptling



MAX ENK MENÜ - Fine Dining
Torsten Hempel, MAX ENK

traditionell | rustikal
regional | weltoffen

vegetarisch | vegan
eigene Ernte & regionale
Erzeuger

Fine Dining | Slow Food
enger Produzentenradar

Liebe Kunden,

wie die Zeit vergeht, nun gelten wir ENKs schon als Traditionsbetrieb, grad mal ein viertel Jahrhundert vom Jungen Wilden zum Bewahrer. Was wirklich stimmt, ist das wir gut, das wir richtig gut kochen wollen. Wir sind nicht interessiert am modernisieren und Effekte erhaschen.

Am liebsten ist es uns einfach das Beste anzubieten von dem was gut ist und sich gut Essen lässt. Unsere Menüs folgen dem Rhythmus der Natur und jetzt ist endlich Frühling!! Wir beziehen unsere Zutaten von vertrauten Erzeugern und aus dem eigenen Garten in Westsachsen, bitte rechnen Sie daher mit geringfügigen, sinnvollen, nachhaltigen Anpassungen.

Mit den angebotenen Menüs und den korrespondierenden Getränken haben wir im ENK6 und im CATERING unsere kulinarischen Adressen: **Restaurant PILOT**, **Kräuterhof Lauenhain** und **Restaurant MAX ENK** verbunden.

Im **ENK6** bieten wir Ihnen den Raum für etwa **40 - 120 Gäste** um ein Tages- oder Abendevent auszurichten. Inklusive Raummiete, Essen, Trinken, Service und Mehrwertsteuer rechnen Sie bitte mit etwa 70 - 120 Euro pro Person.

ANFRAGEN. NACHFRAGEN. BERATUNG

Unsere Gastgeberin Katja Köller und unser Küchenchef Manufaktur David Mahn stehen Ihnen zur individuellen Beratung und Angebotsentwicklung zur Verfügung

koeller@enk-leipzig.de

0341 351383640



GETRÄNKE INKLUSIVE

ALKOHOLFREI

Mineralwasser
Naturell & Medium
Klostermansfeld Mosterei
Soft & Schorle | Johannis & Apfel

LIMONADEN

Lauenhainer Holunderschorle
mit Minze
Hausgemachte Ginger_Limo
mit Verbene, Minze & Zitrone
Tonic, Ginger Ale & Bitter Lemon

FASSBIER

Fiedler Pils
Auch als Radler
TRUNK Nothelfer Weizen
Staffelberg Bräu Weizen Alkoholfrei
Störtebecker FREI Bier

KAFFEE & TEE

Espresso | Kaffee
Cappuccino | Latte Macchiato
Tee nach Auswahl
mit Kuh- oder Hafermilch



WEINBAR INKLUSIVE
mit **WINETASTING**

Wählen Sie Ihren Wein für den Abend

WEIN

ENKELKIND Riesling | ENK Nahe
GOTTHARD Grauburgunder | ENK Nahe
KEWIN rosé | ENK Nahe
Primitivo | San Marzano Apulien
PETZ | Oliver Zeter Pfalz
FRITZ MÜLLER & FRITZ MÜLLER 0,0%
Perlwein | Fritz Müller Reinheessen

WEINPREMIUM EXKLUSIV

PILOT Edition3 REEF
Chardonnay & Weißburgunder
Bürgstadter Berg
Spätburgunder | STICH Franken
MARIA Winzersekt
Riesling | ENK Nahe



DRINKS & DIGESTIF

EXKLUSIVE

INDIVIDUELL BUCHBAR

DRINKS

Aperol Spritz
Lillet Wildberry
Hugo
Gin Tonic
Cuba Libre
Wodka Mule

SCHNAPS

Obstbrand
PILOT PANDA Krisenkräuter

GIN TONIC BAR EXKLUSIV

Beefeater London Dry Gin
Monkey 47 Gin
Gin Head

...dazu Schweppes Tonic
Schweppes Dry Tonic

PILOT DINNER - RUSTICO**Sauerteigbrot, Dinkelbrot, Focaccia**

mit 7-Kräuterbutter, Sultans Freude, Eierstreich

VORSPEISEN**Spinatsalat** | Kirschtomaten, Cranberrys, Schalotten, Karamelcashew, Zitronensaft, Olivenöl**Ziegenfrischkäse** abgeflämmt mit Pimientos, Himbeer-Vinaigrette, Pflücksalat, Nussknusper**Frühlings Antipasti** | Spargel, Blumenkohl, Zucchini, Champignon, Mairübchen**Tomatenbruschetta** | Kirschtomaten, Basilikum, Parmesan, Schalotten, Oliven**Vitello Rustico** - Kalbstranchen, Thunfischsoße, Salzkapern, Oliven, Rauke**SUPPE** (eine zur Wahl)**Spargelrahm** samtig, fruchtig mit Butterröstern und Frühlingsöl**Kokosbouillon** Kohlrabi, Zuckerschoten, Kerbel, Fenchel, Bachbunge**Frühlingstopf** Ochsenbrühe, Fleischklößchen, Gartengemüse, Kräuter**HAUPTGANG** | als Tischdinner oder Buffet (zwei zur Wahl)**Spice Poulet** Schönberger Geflügelhof, Tomaten-Salbei-Fond, Salbeignocchi,**Gemüsedreierlei** mit Paprika, Zucchini, Spargel**Kalbsbrust** mit Knödelfülle, Morcheljus, Frühlingsgemüse, Egerlinge und Petersiliensalat**Wummsbollo** von Rind, Lamm und Thunfisch und Knuspergemüse, Penne, Bergkäse, Rauke**Kräuterlachs** im Pergament gegart, Taboule, Spargel-Fenchel-Rohkost, Zitronengrascottage**DESSERT****Eierlikör Panna Cotta** mit Himbeeren, Nussknusper**PILOT Crème brûlée****Schokoladenkuchen** aus dem Backofen, Erdbeersalat, Pistazieneis**SPÄTIMBISS** | Optional buchbar**Soljanka ENKOVA** – feinsauer, fruchtig, fleischig, Rahm, Zitrone**Handkäse** mit gepickelter Roter Zwiebel und Kümmel**Kalbs- Currywurst de luxe** mit FALCO – Curry - Soße**Würstekammer Hausschlachtene Vesperbrett** - Knacker, Salami, Schinkenspeck, Leberwurst, Mixed Pickels

SETUP: Tischbuffet
 Livedessert | Fabrikküche
 40 - 160 Gäste

Kräuterhof LAUENHAIN – Vegetarisch | Veganes Menü

Hausgebackenes Fladenbrot aus dem Brotbackofen mit Frühlingscottage, Mairübchenhobel, Petersilienöl
Roggenwurzel - gesalzene Landbutter, Bärlauchbutter

VORSPEISEN (fünf zur Wahl)

Kräutersalat Wiesengrund - Sauerampfer, Knoblauchrauke, Vogelmier, Babyspinat, Maulbeeressig, Rathendorfer Rapsöl

Gartengemüse vom Rost, Pfefferricotta, Oliventapenade, Basilikum

Melonen-Avocado-Shopska, Blondköpfchen Tomaten, würzige Rauke, Soja- Ingwermarinade

Shakshuka Pfännchen - Bioei, knackige Paprika, Liebstöckelmajo

Spinat- Zucchiniarte mit geschmolzenem Heukäs, Schalotten, Schnittlauchschand

Schnittlauchcrustino - Urkruste, Hüttenkäse, Radischen, Distelöl,

SUPPE (eine zur Wahl)

Fruchtige Tomatensuppe mit Passionsfruchtessig und Thymiancroutons

Karotten -Kokossuppe mit Ingwer, Zitronengras, Kafirlimette ^{VEGAN}

Seelenwärmer Gemüseintopf | Kohlrabi, Süßkartoffel, Glasnudel, Misobröhe, Frühlingslauch

HAUPTGANG | als Tischdinner (zwei zur Wahl)

Blumenkohlkopf aus dem Rohr - Brokkolikimchi, Quinoa, Chilihollandaise, polnischer Knusper

Spargelpasta | grüner und weißer Spargel, Kirschtomaten-Senfsaatsalsa, Rahm und Basilikum

Gegrillte Aubergine mit Räuchertofu, Salsa Verde, Trockenbeeren, Limettenjoghurt

DESSERT

Mandelkuchen mit Erdbeersalat

Crème Brûlée | Rhabarber- Himbeer-Ragout

Sir David Schokoladenmousse mit Kakao-Meersalz-Crumble

SETUP:

Brot auf den Tischen | eingesetzte Vorspeise

Hauptgang Tischbuffet | Dessertbuffet

40 - 160 Gäste

MAX ENK MENÜ - Fine Dining

Sauerteigbrot

Agrumenbutter, Bärlauchbutter, Majoranöl

•

Pulpo

Bohnenkrautemulsion, Biquinho, Salzzitrone, feiner Zupfsalat

•

Oxtatar

Avocadocreme, Ingersud, Wermsdorfer Kaviar

•

LAX

Karottensvelouté, Vadouvan, Lachsforelle, Boskop, Padron, Amarant

•

RIND MAXIMAL

Filet und Backe vom Elbweiderind, Sherrylack, Röstzwiebel Macaire, glasierte Mairübchen und Zuckerschotenfeinkost

•

Karottenkuchen

Mangosorbet, Limettenmousse

VEGETARISCH

Sauerteigbrot

Agrumenbutter, Bärlauchbutter, Majoranöl

•

Grillpaprika

Baba Ganoush, Biguinho, Salzzitrone, feiner Zupfsalat

•

Avocadocreme, Ingwersud, Pak Choi, Sojagel

•

Brunnenkresserahm, Sauerklee, Onsenei, Kartoffelstroh

•

Rieslingrisotto

gebratener Romana, Schmortomate, Parmesanschaum, Kapernfritt

•

Karottenkuchen

Mangosorbet, Limettenmousse

SET UP: klassisches Dinner

mit Menüservice

40 – 80 Gäste