

MAX'ES

Königlich entstaubt

TELLER

Die Welfenspeise: ein altmodisches Dessert, das aus zwei Cremes besteht. Die eine weiß, die andere gelb – wie die Flagge des gleichnamigen Adelsgeschlechts. Max'es entstaubt den Nachspeisen-Klassiker und kreiert ihn völlig neu: Die Vanille-Milch-Creme wird zum kühlen Parfait, die Weinschaumcreme kommt als schaumige Sabayon aus dem Siphon. Dazu saftig eingelegte Abate Fetel Birne, gebackene Butterstreusel und Kresse, die nach Lakritze schmeckt.

COCKTAIL

Königlich auch die Getränkeauswahl: Im Cocktail vereinen sich blumig-frischer Ramazzotti Rosato und ein Gewürztraminer mit floralen Noten und Aromen von Maracuja, Quitte und Honig. Kennen Sie Kalamansi? Der Saft der kleinen Zitrusfrucht spendet nicht nur wertvolle Vitamine, sondern auch die gelbe Farbe. Der feinherbe Cocktail harmoniert zur Welfenspeise und bringt gute Laune ins winterlichen Grau.

KOCH

Leicht, jung und innovativ – drei Begriffe, die Sebastian Bünning's Kochkunst beschreiben. Der Hildesheimer begann seine Laufbahn im Residencia Garden bei Mario Seifert, der schon für den Dalai Lama kochte. Es folgten Stationen bei Sternekoch Andre Stolle im Marco Polo in Wilhelmshaven, gourffleets in Hamburg und dem Forsthaus in Friedrichsruh. In Hamburg arbeitete er mit Sternekoch Ali Güngörmüs im Le Canard und war zuletzt Küchenchef im Restaurant Stüffel.

MAX'ES IM HOTEL WAGNER
SEBASTIAN BÜNNING
Langenhagen, Walsroder Straße 39-41
Tel. (0511) 72 69 10
www.restaurant-maxes.de



