

die neue **ART** der Markgräfler Küche.

Dienstag bis Samstag ab 18.30 Uhr

Vorspeisen aus dem Garten

chüeltes Erbse-Süpli	Minze rosa Pfeffer Salz-Zitrone	14
Rettig & Raane	Schwarzbrot Verjus Sauerrahm-Eis Frisée	15
Markgräfler Blattsalate	Verjus-Vinaigrette Daikon Löwenzahn	10

Vorspeisen

Tartar vom Weide-Chalb	Sommer-Trüffel Kerbel Brotchips	26
Gebeizter Salm ‚Label Rouge‘	Chioggia Bete Crème Fraîche Blutampfer	19

Hauptgänge aus dem Garten

Bohne-Ragout & Pfifferling	Markgräfler Tomatensud Kartoffel-Sellerie-Püree Kapuzinerkresse	27
Summer-Gmües	Kürbis Broccoli Paprika Aubergine Würfel-Kartoffel	27

Hauptgänge

Wade vom Wittelsbacher Wagyu	Kartoffelkrapfen Bohnen-Ragout Pfifferlinge Burgunderjus	36
Wiese-Chalb ‚rosa gebrote‘	Staudensellerie Kartoffel-Sellerie-Püree Sommer-Trüffel	41
Filet vom Zander	Kartoffel-Senf-Risotto Sommer-Lauch Beurre Blanc	35
Bruscht vom Freilandhuhn	‚label rouge‘ Kürbis Broccoli Paprika Aubergine	35

Desserts aus dem Garten

Basilikum-Sorbet	gelbe Pflaume Gin Meringue	15
Beeri-Eis	Beeren-Sorbet Winzersekt Minze	10

Dessert

Schoggi-Mousse	Aprikose Rosmarin-Crumble Kakao-Hippe	15
Eis- und Sorbetauswahl	je Kugel	3

Alle Gerichte aus dem Garten sind ausschließlich aus pflanzlichen Produkten zubereitet (vegan).
Die angegebenen Preise sind in Euro und inkl. Gesetzl. MwSt.

Markgräfler Menü ‚aus dem Garten‘

chüeltes Erbse-Süpli	Minze rosa Pfeffer Salz-Zitrone
Rettig & Raane	Schwarzbrot Verjus Sauerrahm-Eis
Summer-Gmües	Kürbis Broccoli Paprika Aubergine
Bohne-Ragout & Pfifferling	Markgräfler Tomatensud Kartoffel-Sellerie-Püree Kapuzinerkresse
Basilikum-Sorbet	gelbe Pflaume Gin Meringue

4-Gang-Menü (ohne Gmües) 60

5-Gang-Menü 70

Markgräfler Menü ‚Krone‘

Gebeizter Salm ‚Label Rouge‘	Chioggia Bete Crème Fraîche Blutampfer
Tartar vom Weide-Chalb	Sommer-Trüffel Kerbel Brotchips
Filet vom Zander	Kartoffel-Senf-Risotto Lauch-Gemüse Beurre Blanc
Wiese-Chalb ‚rosa gebrote‘	Staudensellerie Kartoffel-Sellerie-Püree Sommer-Trüffel
Schoggi-Mousse	Aprikose Rosmarin-Crumble Kakao-Hippe

4-Gang-Menü (ohne Zander) 77

5-Gang-Menü 91

Menü Weinbegleitung

2019 AIX Rosé	Coteaux d'Aix en Provence
2015 Weißer Burgunder ‚SR‘	Alte Rebe, Weingut Rieger, Buggingen
2018 Grauburgunder ‚Oktav‘	Dr. Heger, Ihringen
2007 Spätburgunder ***	Weiler Schlipf, Weingut Schneider
2017 ‚Zero Dosage‘	Max Greiner, Oberegggenen
4 - Gang	44
5 - Gang	49

Alle Gerichte aus dem Garten sind ausschließlich aus pflanzlichen Produkten zubereitet (vegan).
Die angegebenen Preise sind in Euro und inkl. Gesetzl. MwSt.