

## die neue ART der Markgräfler Küche.

Dienstag bis Samstag ab 18.00h (Samstagmittag 12.00h -14.00h)

### Vorspeisen aus dem Garten

<b>Blattsalate</b> ‚ <i>mariniert</i> ‘	Himbeer-Dressing   Walnuss	8
<b>Möhre &amp; Spitzkohl</b>	Algen-Marinade   Erbse   Senfkorn   Koriander-Öl	18
<b>Aubergine &amp; roter Chicoree</b>	Minze   Orange   Shiso	19
<b>Tomate &amp; Pfifferling</b>	Consommé   Confit   Kompott   Basilikum	18

### Vorspeisen

<b>Tataki</b> ‚ <i>Label Rouge Lachs</i> ‘	Algen-Marinade   Spitzkohl   Senfkorn   Erbse	23
<b>Zunge</b> ‚ <i>Ternera Gallega Kalb</i> ‘	Bete   Meerrettich   Kräuter	21
<b>Hummer</b> ‚ <i>Schere &amp; Schwanz</i> ‘	Tomate <sup>3</sup>   Basilikum	32

### Hauptgang aus dem Garten

<b>Gemüse-Garten</b> ‚ <i>Sommer</i> ‘	Pfifferlinge   Gemüse-Jus   Kräuter	31
--	-------------------------------------	----

### Hauptgänge

<b>Wolfsbarsch</b> ‚ <i>Bretagne</i> ‘	Ingwer-Velouté   bunte Zucchini   Habanero ‚mild‘   Basmati	41
<b>Rinder-Steak</b> ‚ <i>Urban Beef</i> ‘	Blumenkohl & Broccoli   Pfifferlinge   Kartoffel-Püree	39
<b>Challans Ente</b> ‚ <i>Label Rouge</i> ‘	<i>in zwei Gängen serviert</i>	49
<b>Cappellacci</b>	Füllung aus der Keule   Sommer-Trüffel	
<b>Brust</b> ‚ <i>gebraten</i> ‘	Sellerie ‚Stange & Knolle   schwarze Kartoffel	

### Desserts aus dem Garten

<b>Banane &amp; Amaranth</b> ‚ <i>Sorbet &amp; Crispy</i> ‘	Haselnuss-Creme   Kuvertüre   Kirsche	17
<b>Ananas-Sorbet</b> ‚ <i>2021</i> ‘	Meringue   Blüten	10

### Dessert

<b>Tonkabohne</b> ‚ <i>Schaum</i> ‘	Aprikose   Hafercrumble   Meringue	15
-------------------------------------	------------------------------------	----

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

## die neue ART der Markgräfler Küche.

Dienstag bis Samstag ab 18.00h (Samstagmittag 12.00h -14.00h)

### Menü ‚aus dem Garten‘

<b>Möhre &amp; Spitzkohl</b>	Algen-Marinade   Erbse   Senfkorn   Koriander-Öl
<b>Tomate &amp; Pfifferling</b>	Consommé   Confit   Kompott   Basilikum
<b>Aubergine &amp; roter Chicoree</b>	Minze   Orange   Shiso
<b>zweierlei Sellerie</b>	Sommer-Trüffel
<b>Gemüse-Garten ‚Sommer‘</b>	Pfifferlinge   Gemüse-Jus   Kräuter
<b>Banane &amp; Amaranth ‚Sorbet &amp; Crispy‘</b>	Haselnuss-Creme   Kuvertüre   Kirsche

4-Gang-Menü (ohne Sellerie & Aubergine)	70
5-Gang-Menü (ohne Sellerie)	80
6-Gang-Menü	95

### Menü ‚Krone‘

<b>Tataki ‚Label Rouge Lachs‘</b>	Algen-Marinade   Spitzkohl   Senfkorn   Erbse
<b>Hummer ‚Schere &amp; Schwanz‘</b>	Tomate <sup>3</sup>   Basilikum
<b>Wolfsbarsch ‚Bretagne‘</b>	Ingwer-Velouté   bunte Zucchini   Habanero ‚mild‘
<b>Zunge ‚Ternera Gallega Kalb‘</b>	Bete   Meerrettich   Kräuter
<b>Rinder-Steak ‚Urban Beef‘</b>	Blumenkohl & Broccoli   Pfifferlinge   Kartoffel-Püree
<b>Banane &amp; Amaranth ‚Sorbet &amp; Crispy‘</b>	Haselnuss-Creme   Kuvertüre   Kirsche

4-Gang-Menü (ohne Hummer & Zunge)	80
5-Gang-Menü (ohne Zunge)	95
6-Gang-Menü	105

### Menü Weinbegleitung

4 - Gang	40
5 - Gang	48
6 - Gang	55

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