

die neue ART der Markgräfler Küche.

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

Vorspeisen aus dem Garten

Bunte Bete & Sommer-Trüffel	Reis-Cracker Rettich	19
Aubergine & Edelpilze	Koriander-Öl Zitrone	19
Blattsalate	Apfel-Senf-Vinaigrette Kirschtomaten	8

Vorspeisen

Bachsaibling ‚mild gebeizt‘	Rettich Senfkorn Bete-Gel	24
Taube ‚Bresse‘	Brust ‚rosa‘ Herz & Leber im Lauch Trüffel	29
Languste ‚Wildfang‘	Tomate & Langusten-Jus	29

Hauptgang aus dem Garten

Garten ‚Sommer‘	buntes Gemüse Gemüse-Jus	30
------------------------	----------------------------	----

Hauptgänge

Adlerfisch ‚Label Rouge‘	Safran-Velouté bunter Blumenkohl Basmati	39
Rehrücken ‚kleines Wiesental‘	Kartoffel-Püree Spitzkohl Knusper-Zwiebel Wacholder	41
Lamm ‚Limousin‘	<i>in zwei Gängen serviert</i>	51
Bries ‚in Nussbutter‘	Sellerie Trüffel & Velouté	
Rücken ‚rosa gebraten‘	Süßkartoffel Bohne Pfeffer-Jus	

Desserts aus dem Garten

Banane & Amaranth ‚Sorbet & Crispy‘	Haselnuss-Creme Kuvertüre Kirsche	17
Zwetschgen-Sorbet ‚2021‘	Meringue Blüten	10

Dessert

Tonkabohne ‚Schaum‘	Mirabelle Hafercrumble Meringue	15
Auswahl französischer Rohmilchkäse	Feigen-Senf	15

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

Menü ‚aus dem Garten‘

Bunte Bete & Sommer-Trüffel	Reis-Cracker Rettich
Aubergine & Edelpilze	Koriander-Öl Zitrone
bunter Blumenkohl	Dill-Öl
Sellerie & Lauch ‚neue Ernte‘	Knusper-Zwiebel
Garten ‚Sommer‘	buntes Gemüse Gemüse-Jus
Banane & Amaranth ‚Sorbet & Crispy‘	Haselnuss-Creme Kuvertüre Kirsche

4-Gang-Menü (ohne Sellerie & Blumenkohl)	70
5-Gang-Menü (ohne Sellerie)	80
6-Gang-Menü	90

Menü ‚Krone‘

Bachsaibling ‚mild gebeizt‘	Rettich Senfkorn Bete-Gel
Languste ‚Wildfang‘	Tomate & Langusten-Jus
Adlerfisch ‚Label Rouge‘	Safran-Velouté bunter Blumenkohl
Lamm ‚Limousin‘	<i>in zwei Gängen serviert</i>
Bries ‚in Nussbutter‘	Sellerie Trüffel & Velouté
Rücken ‚rosa gebraten‘	Süßkartoffel Bohne Pfeffer-Jus
Banane & Amaranth ‚Sorbet & Crispy‘	Haselnuss-Creme Kuvertüre Kirsche

4-Gang-Menü (ohne Languste & Adlerfisch)	80
5-Gang-Menü (ohne Languste)	95
6-Gang-Menü	108

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.

Mittags-Menü

Amuse Bouche

Trüffel-Cappellacci

Butter-Sud

Geschnetzeltes vom Entenfilet ‚Label Rouge‘

grober Senf | Edelpilze | Kartoffel-Püree

Joghurt-Eis

Brombeeren | Meringue

3-Gang-Menü

45