

## die neue ART der Markgräfler Küche.

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

### Vorspeisen aus dem Garten

<b>Bunte Bete &amp; Sommer-Trüffel</b>	Reis-Cracker   Rettich	19
<b>Aubergine &amp; Edelpilze</b>	Koriander-Öl   Zitrone	19
<b>Blattsalate</b>	Apfel-Senf-Vinaigrette   Kirschtomaten	8

### Vorspeisen

<b>Bachsaibling</b> ‚mild gebeizt‘	Rettich   Senfkorn   Bete-Gel	24
<b>Languste</b> ‚Wildfang‘	Tomate & Langusten-Sud	32
<b>Taubenbrust</b> ‚Bresse‘	Sellerie   Trüffel & Velouté	26

### Hauptgang aus dem Garten

<b>Garten</b> ‚Sommer‘	buntes Gemüse   Gemüse-Jus	30
------------------------	----------------------------	----

### Hauptgänge

<b>Seeteufel</b> ‚Bretagne‘	Ingwer-Velouté   bunter Blumenkohl   Basmati	39
<b>Rehrücken</b> ‚kleines Wiesental‘	Wurzelpetersilie   Totentrompete   Wacholder-Jus	44
<b>Perlhuhn</b> ‚Orléonais‘	<i>in zwei Gängen serviert</i>	51
<b>Ragout</b> ‚sanft geschmort‘	Velouté   Trüffel   Knusperhaut	
<b>Brust</b> ‚gebraten‘	Kartoffel-Püree   Knusperzwiebel   Spitzkohl   Pfeffer-Jus	

### Desserts aus dem Garten

<b>Quitte &amp; Amaranth</b> ‚Sorbet & Crispy‘	Haselnuss-Creme   Kuvertüre   Birne	17
<b>Zwetschgen-Sorbet</b> ‚2021‘	Meringue   Blüten	10

### Dessert

<b>Schokoladen Mousse</b> ‚Guayaquil‘	Kirsche   Hippe   Bisquit	17
<b>Auswahl französischer Rohmilchkäse</b>	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‘

<b>Bunte Bete &amp; Sommer-Trüffel</b>	Reis-Cracker   Rettich
<b>Aubergine &amp; Edelpilze</b>	Koriander-Öl   Zitrone
<b>bunter Blumenkohl</b>	Dill-Öl
<b>Sellerie &amp; Lauch</b> ‚neue Ernte‘	Knusper-Zwiebel
<b>Garten</b> ‚Sommer‘	buntes Gemüse   Gemüse-Jus
<b>Quitte &amp; Amaranth</b> ‚Sorbet & Crispy‘	Haselnuss-Creme   Kuvertüre   Birne

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

### Menü ‚Krone‘

<b>Bachsaibling</b> ‚mild gebeizt‘	Rettich   Senfkorn   Bete-Gel
<b>Languste</b> ‚Wildfang‘	Tomate & Langusten-Sud
<b>Seeteufel</b> ‚Bretagne‘	Ingwer-Velouté   bunter Blumenkohl
<b>Perlhuhn</b> ‚Orléonais‘	<i>in zwei Gängen serviert</i>
<b>Ragout</b> ‚sanft geschmort‘	Velouté   Trüffel   Knusperhaut
<b>Brust</b> ‚gebraten‘	Kartoffel-Püree   Knusperzwiebel   Spitzkohl   Pfeffer-Jus
<b>Schokoladen Mousse</b> ‚Guayaquil‘	Kirsche   Hippe   Bisquit

4-Gang-Menü (ohne Languste & Seeteufel)	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**

**Perlhuhn-Terrine** ‚*Ballotine*‘

Kürbis | Frisée | Petersilien-Öl

**Filet vom Bachsaibling** ‚*gebraten*‘

bunter Blumenkohl | Ingwer-Velouté | Kartoffel-Püree

**Joghurt & gelbe Pflaume**

Blüten | Meringue

3-Gang-Menü

45