

## die neue ART der Markgräfler Küche.

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

### Menü ‚aus dem Garten‘

|   |  |
|---|--|
| <b>Bunte Bete</b> ‚Kaiserstuhl‘                 | Rettich   Wintertrüffel                          |
| <b>Gerstengraupen</b> ‚grasgrün‘                | Sellerie   Pinienkerne                           |
| <b>Kerbelwurzel</b> ‚glaciert‘                  | Spitzkohl   Kümmel   Ingwer-Velouté              |
| <b>Kohlrabi &amp; Möhre</b>                     | gerösteter Anis                                  |
| <b>Pilze &amp; Lauch</b> ‚Waldaromen‘           | Kartoffel-Maronen-Püree   Gemüse-Jus   Buchecker |
| <b>Kürbis &amp; Haselnuss</b> ‚Sorbet & Crispy‘ | Amaranth-Knusper   Birne                         |

|  |     |                |    |
|--|-----|----------------|----|
| 4-Gang-Menü (ohne Kohlrabi & Kerbelw.) | 80  | Weinbegleitung | 40 |
| 5-Gang-Menü (ohne Kerbelwurzel)        | 90  | Weinbegleitung | 48 |
| 6-Gang-Menü                            | 100 | Weinbegleitung | 55 |

### Menü ‚Krone‘

|  |  |
|--|--|
| <b>Lachsforellen-Mosaik</b> ‚Schwarzwald‘      | Rettich   Bete   Shiso                                       |
| <b>Hummer</b> ‚Ost-Atlantik‘                   | Kohlrabi   gerösteter Anis   Koriander-Öl   Hummerjus        |
| <b>Dorade Rosé</b> ‚Leinenfang‘                | Kardamom-Velouté   Spitzkohl   Kerbelwurzel                  |
| <b>Challans-Ente</b> ‚in zwei Gängen serviert‘ |  |
| <b>Ragout aus der Keule</b> ‚sanft geschmort‘  | eigene Velouté   Wintertrüffel                               |
| <b>Brust</b> ‚rosa gebraten‘                   | Würfel-Kartoffeln   Möhre   Pfeffer-Jus                      |
| oder   |  |
| <b>Hirschkalbsrücken</b> ‚Bayern‘              | Kartoffel-Maronen-Püree   Pilz-Lauch-Roulade   Wacholder-Jus |
| <b>Schokoladen Mousse</b> ‚Guayaquil‘          | Maracuja   Kokos-Sorbet   Hippe                              |

|                                    |     |                |    |
|------------------------------------|-----|----------------|----|
| 4-Gang-Menü (ohne Hummer & Dorade) | 95  | Weinbegleitung | 40 |
| 5-Gang-Menü (ohne Dorade)          | 110 | Weinbegleitung | 48 |
| 6-Gang-Menü                        | 125 | Weinbegleitung | 55 |

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)

### Vorspeisen aus dem Garten

|                                  |                         |    |
|----------------------------------|-------------------------|----|
| <b>Bunte Bete</b> ‚Kaiserstuhl‘  | Rettich   Wintertrüffel | 24 |
| <b>Gerstengraupen</b> ‚grasgrün‘ | Sellerie   Pinienkerne  | 19 |

### Vorspeisen

|   |   |    |
|---|---|----|
| <b>Lachsforellen-Mosaik</b> ‚Schwarzwald‘ | Rettich   Bete   Shiso                                | 23 |
| <b>Hummer</b> ‚Ost-Atlantik‘              | Kohlrabi   gerösteter Anis   Koriander-Öl   Hummerjus | 31 |
| <b>Challans-Ente</b> ‚Ragout‘             | eigene Velouté   Wintertrüffel                        | 21 |

### Hauptgang aus dem Garten

|                                       |  |    |
|---------------------------------------|--|----|
| <b>Pilze &amp; Lauch</b> ‚Waldaromen‘ | Kartoffel-Maronen-Püree   Gemüse-Jus   Buchecker | 31 |
|---------------------------------------|--|----|

### Hauptgänge

|  |  |    |
|--|--|----|
| <b>Dorade Rosé</b> ‚Leinenfang‘                | Kardamom-Velouté   Spitzkohl   Kerbelwurzel                  | 41 |
| <b>Hirschkalbsrücken</b> ‚Bayern‘              | Kartoffel-Maronen-Püree   Pilz-Lauch-Roulade   Wacholder-Jus | 39 |
| <b>Challans-Ente</b> ‚in zwei Gängen serviert‘ |  | 54 |
| <b>Ragout aus der Keule</b> ‚sanft geschmort‘  | eigene Velouté   Wintertrüffel                               |    |
| <b>Brust</b> ‚rosa gebraten‘                   | Würfel-Kartoffeln   Möhre   Pfeffer-Jus                      |    |

### Desserts aus dem Garten

|   |                          |    |
|---|--------------------------|----|
| <b>Kürbis &amp; Haselnuss</b> ‚Sorbet & Crispy‘ | Amaranth-Knusper   Birne | 16 |
|---|--------------------------|----|

### Dessert

|   |                                 |    |
|---|---------------------------------|----|
| <b>Schokoladen Mousse</b> ‚Guayaquil‘     | Maracuja   Kokos-Sorbet   Hippe | 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.