

die neue ART der Markgräfler Küche.

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

Menü ‚aus dem Garten‘

Bunte Bete ‚Kaiserstuhl‘	weißer Alba Trüffel Rettich
Kohlrabi & Lauch	gerösteter Anis Koriander-Öl Trompeten-Pfifferlinge
Kerbelwurzel ‚glaciert‘	Spitzkohl Kümmel Ingwer-Velouté
Aubergine & lila Möhre	Sakura Möhrensaft
Schwarzwurzel & Rosenkohl ‚Herbst‘	Kartoffel-Sellerie-Püree Gemüse-Jus Buchecker
Kürbis & Haselnuss ‚Sorbet & Crispy‘	Amaranth-Knusper Apfel

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‘

Mosaik vom schottischen Lachs	Rettich Bete Shiso
Hummer ‚Ost-Atlantik‘	Kohlrabi gerösteter Anis Koriander-Öl Hummerjus
Wolfsbarsch ‚Petit Bateau‘	Kardamom-Velouté Spitzkohl Kerbelwurzel
Kalbs-Ragout ‚Mutterkuhhaltung‘	eigene Velouté Weißer Alba Trüffel
Rehrücken ‚Südschwarzwald‘	Kartoffel-Püree Trompeten-Pfifferlinge Wacholder-Jus lila Möhre
oder	
Steak ‚Vogelsberger Wagyu‘	Kartoffel-Püree Rosenkohl Pfeffer-Jus
Schokoladen Mousse ‚Guayaquil‘	Maracuja Kaki Hippe

4-Gang-Menü (ohne Hummer & Wolfsbarsch)	95	Weinbegleitung	40
5-Gang-Menü (ohne Wolfsbarsch)	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.

Buisness-Menü

Amuse Bouche

Vorspeise

Topinambur-Süppchen *„Kaiserstuhl“* Haselnuss | Petersilien-Öl

oder

Blattsalate Trauben-Vinaigrette | Rohkost

Hauptgang

Leber *„Vogelsberger Wagyu“* Kartoffel-Püree | Knusperzwiebel | Pfeffer-Jus

oder

Schwarzwurzel & Rosenkohl *„Herbst“* Kartoffel-Sellerie-Püree | Gemüse-Jus | Bucharer

Dessert

Kaki *„Sorbet & Kompott“* Meringue

3-Gang-Menü 52

Desserts

Heavy Metal Detox Sorbet *„by medical medium“* 11

Auswahl französischer Rohmilchkäse Feigen-Senf 17