

die neue ART der Markgräfler Küche.

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

Menü ‚aus dem Garten‘

Wintergemüse ‚Südbaden‘	Frisée Traubenkernöl Meerrettich
Linse & Wurzelpetersilie	Wirsing Curry
Kerbelwurzel ‚glaciert‘	Spitzkohl Kümmel
Kohlrabi & Möhre	gerösteter Anis
Pilze & Lauch ‚Waldaromen‘	Kartoffel-Maronen-Püree Gemüse-Jus Buchecker
Kürbis & Haselnuss ‚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‘

Lachsforellen-Mosaik ‚Schwarzwald‘	Rettich Bete Shiso
Hummer ‚Ost-Atlantik‘	Kohlrabi gerösteter Anis Koriander-Öl Hummerjus
Kabeljau ‚Bretagne‘	Wintergemüse Safransud
Oxtail Clair	Ochsenschwanz-Raviolo
<i>rosa gebratener</i>	
Lammrücken ‚Gersbach-Schwarzwald‘	Gebratener Knödel Möhre Pfefferjus
oder	
Brust vom Freilandhuhn ‚Burgund‘	Kartoffel-Püree Pilz-Lauch-Roulade Wacholder-Jus
Schokoladen Mousse ‚Guayaquil‘	Ananas Kokos-Sorbet Hippe

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

Wintergemüse ‚Südbaden‘	Frisée Traubenkernöl Meerrettich	23
Linse & Wurzelpetersilie	Wirsing Curry	19

Vorspeisen

Lachsforellen-Mosaik ‚Schwarzwald‘	Rettich Bete Shiso	23
Freiland-Wachtel-Brust ‚Challans‘	Grüner Risotto Petersilienwurzel eigener Sud	21
Hummer ‚Ost-Atlantik‘	Kohlrabi gerösteter Anis Koriander-Öl Hummerjus	31
Oxtail Clair	Ochsenchwanz-Raviolo	17

Hauptgang aus dem Garten

Pilze & Lauch ‚Waldaromen‘	Kartoffel-Maronen-Püree Gemüse-Jus Buchecker	31
---------------------------------------	--	----

Hauptgänge

Kabeljau ‚Bretagne‘	Wintergemüse Safransud Kerbelwurzel	40
Brust vom Freilandhuhn ‚Burgund‘	Kartoffel-Püree Pilz-Lauch-Roulade Wacholder-Jus	41
<i>rosa gebratener</i>		
Lammrücken ‚Gersbach-Schwarzwald‘	Gebratener Knödel Möhre Pfefferjus	44

Desserts aus dem Garten

Kürbis & Haselnuss ‚Sorbet & Crispy‘	Amaranth-Knusper Birne	16
---	--------------------------	----

Dessert

Schokoladen Mousse ‚Guayaquil‘	Ananas Kokos-Sorbet Hippe	17
Auswahl französischer Rohmilchkäse		17

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