

## die neue ART der Markgräfler Küche.

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

### Menü „aus dem Garten“

<b>Gemüsegarten</b> ‚Frühling‘	marinierte junge Gemüse & Spargel
<b>Inkawurzel &amp; Curry-Emulsion</b>	Blüten   Petersilienwurzelcreme
<b>Kohlrabi-Ragout</b>	Kartoffelschaum   Kohlrabi-Chip   Blutampfer
<b>Blumenkohl</b> ‚gegrillt‘	Kapern   Mole ‚pikant‘   rosa Pfeffer
<b>Markgräfler Spargel</b> ‚Ziereisen‘	Liebstöckel-Öl   schwarze Mayo   Bete   Kartoffel
<b>Hibiskus &amp; Kakao</b>	Sorbet & Ganache   Schoko-Knusper

4-Gang-Menü (ohne Ragout & Blumenk.)	80	Weinbegleitung	40
5-Gang-Menü (ohne Blumenk.)	90	Weinbegleitung	48
6-Gang-Menü	100	Weinbegleitung	55

### Menü ‚Krone‘

<b>Saibling</b> ‚Charles Murgat‘	hausgeräuchert & Kaviar   Dill   Knusper-Brot
<b>Jakobsmuschel</b> ‚Le Gall - Bretagne‘	Blumenkohl   Senfkresse   Limonen-Velouté
<b>Lachs</b> ‚Cherbourg - Normandie‘	Spargel   Liebstöckel-Öl   Mayo   Bete
<i>Bresse-Gauloise Freilandhuhn aus dem Burgund in zwei Gängen serviert</i>	
<b>Ragout aus der Keule</b>	Knusperhaut   Velouté   Blutampfer
<b>Brust</b> ‚gebraten‘	Möhre   Kartoffel-Stampf   Kümmeljus   Buchweizen
oder	
<b>Lammrücken &amp; Praline</b> ‚Limousin‘	Petersilienwurzel   Kartoffel-Krapfen   Balsam-Jus
<b>Rhabarber &amp; weiße Schokolade</b>	Amaranth   Rhabarber in Texturen

4-Gang-Menü (ohne Muschel & Lachs)	90	Weinbegleitung	40
5-Gang-Menü (ohne Lachs)	105	Weinbegleitung	48
6-Gang-Menü	120	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>Gemüsegarten</b> ‚Frühling‘	marinierte junge Gemüse & Spargel	23
<b>Inkawurzel &amp; Curry-Emulsion</b>	Blüten   Petersilienwurzelcreme	21
<b>Kohlrabi-Ragout</b>	Kartoffelschaum   Kohlrabi-Chip   Blutampfer	15
<b>Blumenkohl</b> ‚gegrillt‘	Kapern   Mole ‚pikant‘   rosa Pfeffer	22

### Vorspeisen

<b>Saibling</b> ‚Charles Murgat‘	hausgeräuchert & Kaviar   Dill   Knusper-Brot	29
<b>Jakobsmuschel</b> ‚Le Gall - Bretagne‘	Blumenkohl   Senfkresse   Limonen-Velouté	25
<b>Ragout vom Bresse-Huhn</b> ‚Burgund‘	Knusperhaut   Velouté   Blutampfer	17

### Hauptgang „aus dem Garten“

<b>Markgräfler Spargel</b> ‚Ziereisen‘	Liebstöckel-Öl   schwarze Mayo   Bete   Kartoffel	35
--	---	----

### Hauptgänge

<b>Lachs</b> ‚Cherbourg - Normandie‘	Spargel   Liebstöckel-Öl   Mayo   Bete   Kartoffel	43
<b>Lammrücken &amp; Praline</b> ‚Limousin‘	Petersilienwurzel   Kartoffel-Krapfen   Balsam-Jus	44
<i>Bresse-Gauloise Freilandhuhn aus dem Burgund in zwei Gängen serviert</i>		56
<b>Ragout aus der Keule</b>	Knusperhaut   Velouté   Blutampfer	
<b>Brust</b> ‚gebraten‘	Möhre   Kartoffel-Stampf   Kümmeljus   Buchweizen	

### Desserts „aus dem Garten“

<b>Hibiskus &amp; Schokolade</b>	Sorbet & Ganache   Schoko-Knusper	17
----------------------------------	-----------------------------------	----

### Dessert

<b>Rhabarber &amp; weiße Schokolade</b>	Amaranth   Rhabarber in Texturen	18
<b>Auswahl französischer Rohmilchkäse</b>		17

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