

die neue ART der Markgräfler Küche.

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

Menü „aus dem Garten“

Gemüsegarten ‚Frühling‘	marinierte junge Gemüse
Inkawurzel & Curry-Emulsion	Blüten Pastinakencreme
Steckrüben-Ragout	Kartoffelschaum Sellerie-Chip Möhren-Grün
Blumenkohl ‚gegrillt‘	Kapern Mole ‚pikant‘ rosa Pfeffer
Möhre ‚geflämmt‘	Bärlauch-Kartoffel-Stampf Gemüse-Jus Buchweizen-Cracker
Schokolade & Bete	Ganache & Sorbet Erdnuss Hippe

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‘

Saibling ‚Charles Murgat‘	hausgeräuchert & Kaviar Dill Knusper-Brot
Jakobsmuschel ‚Le Gall - Bretagne‘	Blumenkohl Blüten Limonen-Velouté
Lachs ‚Cherbourg - Normandie‘	Kohlrabi Fenchel Radieschen grüne Vinaigrette
<i>Schwarzfederhuhn ‚Label Rouge – Elsass‘</i>	<i>in zwei Gängen serviert</i>
Ragout aus der Keule	Knusperhaut Velouté Möhren-Grün
Brust ‚gebraten‘	Möhre Bärlauch-Kartoffel-Stampf Kümmeljus Buchweizen
oder	
Lammrücken & Praline ‚Limousin‘	Inkawurzel & Pastinake Kartoffel-Krapfen Balsam-Jus
Spirulina & Amaranth	weiße Schokolade Banane Grapefruit

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“

Gemüsegarten ‚Frühling‘	marinierte junge Gemüse	23
Inkawurzel & Curry-Emulsion	Blüten Pastinakencreme	21
Steckrüben-Ragout	Kartoffelschaum Sellerie-Chip Möhren-Grün	15

Vorspeisen

Saibling ‚Charles Murgat‘	hausgeräuchert & Kaviar Dill Knusper-Brot	29
Jakobsmuschel ‚Le Gall - Bretagne‘	Blumenkohl Blüten Limonen-Velouté	25
Ragout vom Schwarzfederhuhn ‚Elsass‘	Knusperhaut Velouté Möhren-Grün	19

Hauptgang „aus dem Garten“

Möhre ‚geflämmt‘	Bärlauch-Kartoffel-Stampf Gemüse-Jus Buchweizen	33
-------------------------	---	----

Hauptgänge

Lachs ‚Cherbourg - Normandie‘	Kohlrabi Fenchel Radieschen grüne Vinaigrette	41
Lammrücken & Praline ‚Limousin‘	Inkawurzel & Pastinake Kartoffel-Krapfen Balsam-Jus	44
Schwarzfederhuhn ‚Label Rouge – Elsass‘	<i>in zwei Gängen serviert</i>	55
Ragout aus der Keule	Knusperhaut Velouté Möhren-Grün	
Brust ‚gebraten‘	Möhre Bärlauch-Kartoffel-Stampf Kümmeljus Buchweizen	

Desserts „aus dem Garten“

Schokolade & Bete	Ganache & Sorbet Erdnuss Hippe	17
------------------------------	------------------------------------	----

Dessert

Spirulina & Amaranth	weiße Schokolade Banane Grapefruit	18
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.