

die neue ART der Markgräfler Küche.

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

Menü „aus dem Garten“

| | |
|-------------------------------|---|
| Gemüsegarten ‚Sommer‘ | marinierte junge Gemüse Kopfsalat-Sorbet Ingwer |
| Aubergine ‚Texturen‘ | Zedernüsse Minze Tomaten-Essenz |
| Grünes Gemüse | Zwiebelcreme Verjus-Vinaigrette |
| Kohlrabi-Ragout | Kartoffelschaum Buchweizen-Cracker Blutampfer |
| Blumenkohl ‚gegrillt‘ | Kapern Mole ‚pikant‘ rosa Pfeffer |
| Gurke ‚Sorbet & Brand‘ | Pfeffer-Meringue Limette |

| | | | |
|---|-----|----------------|----|
| 4-Gang-Menü (ohne gr. Gem. & Aubergine) | 80 | Weinbegleitung | 40 |
| 5-Gang-Menü (ohne gr. Gem.) | 90 | Weinbegleitung | 48 |
| 6-Gang-Menü | 100 | Weinbegleitung | 55 |

Menü ‚Krone‘

| | |
|--|--|
| Tataki von der Lachsforelle ‚Wiesental‘ | Limette Senfkorn Bohne Sesam Forellen-Kaviar |
| Schafskäse & Aubergine ‚Texturen‘ | Zedernüsse Minze Tomaten-Essenz |
| Blumenkohl ‚gegrillt‘ | Kapern Mole ‚pikant‘ rosa Pfeffer |
| <i>Perlhuhn ‚Miéral‘ aus Montrevel en Bresse in zwei Gängen serviert</i> | |
| Ragout aus der Keule ‚sanft geschmort‘ | Velouté Knusperhaut |
| Brust ‚gebraten‘ | Hokkaido-Kürbis Zucchini ‚gelb‘ Curry-Emulsion |
| oder | |
| Wilder Steinbutt ‚Bretagne‘ | grünes Gemüse Crunch Verjus-Vinaigrette |
| Hibiskus & Schokolade ‚Guayaquil‘ | Sorbet & Mousse Cassis Hippe |

| | | | |
|--|-----|----------------|----|
| 4-Gang-Menü (ohne Blumenkohl & Schafsk.) | 90 | Weinbegleitung | 40 |
| 5-Gang-Menü (ohne Ragout) | 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 ‚Sommer‘ | marinierte junge Gemüse Kopfsalat-Sorbet Ingwer | 24 |
| Kohlrabi-Ragout | Kartoffelschaum Buchweizen-Cracker Blutampfer | 15 |
| Markgräfler Tomate & Avocado | Basilikum Traubenessig | 14 |

Vorspeisen

| | | |
|--|--|----|
| Tataki von der Lachsforelle ‚Wiesental‘ | Limette Senfkorn Bohne Sesam Forellen-Kaviar | 28 |
| Perlhuhn-Ragout ‚sanft geschmort‘ | Velouté Knusperhaut | 17 |
| Schafskäse & Aubergine ‚Texturen‘ | Zedernüsse Minze Tomaten-Essenz | 25 |

Hauptgang „aus dem Garten“

| | | |
|------------------------------|---------------------------------------|----|
| Blumenkohl ‚gegrillt‘ | Kapern Mole ‚pikant‘ rosa Pfeffer | 35 |
|------------------------------|---------------------------------------|----|

Hauptgänge

| | | |
|---|---|----|
| Wilder Steinbutt ‚Bretagne‘ | grünes Gemüse Crunch Verjus-Vinaigrette | 44 |
| Rehrücken ‚Sommerjagd Kaiserstuhl‘ | Lauch Pfifferlinge Kartoffel-Krapfen Pfefferjus | 45 |
| <i>Perlhuhn ‚Méral‘ aus Montrevel en Bresse in zwei Gängen serviert</i> | | |
| Ragout aus der Keule ‚sanft geschmort‘ | Velouté Knusperhaut | |
| Brust ‚gebraten‘ | Hokkaido-Kürbis Zucchini ‚gelb‘ Curry-Emulsion | 55 |

Desserts „aus dem Garten“

| | | |
|-------------------------------|----------------------------|----|
| Gurke ‚Sorbet & Brand‘ | Pfeffer-Meringue Limette | 18 |
|-------------------------------|----------------------------|----|

Dessert

| | | |
|--|----------------------------------|----|
| Hibiskus & Schokolade ‚Guayaquil‘ | Sorbet & Mousse Cassis Hippe | 20 |
| Käse von Antony ‚Ferrette - Elsass‘ | 5 verschiedene Sorten | 23 |

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