

UNSERE PHILOSOPHIE

Herzliche Gastlichkeit, leidenschaftliche Kochkunst, edle Tropfen – das ist unser Credo. Genießen Sie im Kranz die feine Markgräfler Küche mit französischen Einflüssen. Lassen Sie ihren Gaumen von großartigen Markgräfler Köstlichkeiten umschmeicheln.

Höchste Wertschätzung bringen wir Landwirten, Winzern und Brauern entgegen. Sie vollbringen Spektakuläres, um Produkte von hoher Qualität zu erzeugen. Ihre Schaffenskraft macht unser kulinarisches Schaffen erst möglich und verdient höchste Anerkennung.

Hier geht es um Passion für ehrliches und authentisches Küchenhandwerk, ein ganzheitliches gastronomisches Erlebnis, pure Produktliebe und Genuss.

Vorspeisen

BLATTSALAT ♡

Eingelegtes Gemüse | salziges Granola 8,90

FELDSALAT

Speck | Croutons | Ei 12,40

TARTAR VOM RINDERFILET

Zwiebeln | Eingelegt | Knusprig | Cremig 13,90

Als Hauptgang 27,90

HIRSCHTERRINE

Sauce Cumberland | Salat Bouquet 14,00

TAGESSUPPE 8,50 ♡

HUMMERSUPPE

Garnelen Wantan 18,50

♡ = vegetarisch

Kranz Menü

ROTE BETE

Carpaccio | Ziegenkäsepraline | Kräutersalat ♡

Steinpilz Ravioli

Linsen | Alter Balsamico ♡

HUMMERSÜPPCHEN

Wantan

ZANDER

Pochiert | Safran | Spinat | Kartoffelpüree

LAMMKEULE

Kurzgebraten | Bohnenpüree | Artischocken
Mandelbällchen | Kräutertomatenjus

SCHOKO-HASELNUSS-SCHNITTE

Salzkaramelleis ♡

6 GÄNGE 89

5 GÄNGE (OHNE ZANDER) 76

♡ = vegetarisch

Hauptgang

SAUTIERTES GEMÜSE (Vegan)

Basmati Reis | Zitronengras Sud 21,00 ✓

Mit Skrei 31,90

KALBSRÜCKENSTEAK

Selbstgemachte Pasta | Morchelrahmsauce 43,00

ZANDER

Pochiert | Safran | Spinat | Kartoffelpüree 28,90

MISTKRAZERTE IM GANZEN

Kartoffelpüree | Erbsen | Geflügeljus 24,00

Geht immer

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Champignonrahmsauce | Rösti 29,90

CORDON BLEU

Marktgemüse | Pommes 29,50

KALBSRAHM-SCHNITZEL

Knöpfe | Rahmsauce | Ofenwurzelgemüse 28,50

✓ = vegetarisch

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zitrusfrüchte | Sahne 11,40

Mini im Glas 4,90

APFEL TARTE TATIN

Selbstgemachtes Joghurteis 13,50

CRÈME BRÛLÉE

Früchtégarnitur 9,90

Mini im Glas 4,90

COUPE DANEMARK

Vanilleeis | warme Schokosauce 9,50

HEIßE LIEBE

Vanilleeis | heiße Himbeeren 9,90

EIS

Valrhona Schokolade | Tahiti Vanille | Salzkaramell | Himbeere je 3,50

SORBET

Zitrone | Passionsfrucht | Apfel je 3,50

mit Wodka oder Sekt aufgegossen 10

Immer wieder

Freitags | BOUILLABAISSE

Sauce Rouille

Samstags | SUPPENFLEISCH

Meerrettich-Sauce | Kartoffel | Preiselbeeren

Sonntags | SONNTAGSBRATEN