

## 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.



## WILDFONDUE - Nur auf Vorbestellung

Reh, Hirsch und Wildschwein

Feldsalat

\*\*\*

Wildfond

Trüffelmayonaise | Preiselbeerpilzrahmsoße | Wildjus

zur Wahl: selbstgemachte Krokette | Pommes | Kartoffelpüree

Rahwirsing

warmes Brot

\*\*\*

Dessert

49 p.P.

### Vorspeise

FELDSALAT

Croutons | Speck | Ei 16,90

-als Beilage 9,90

TAGESSUPPE

11,90

TATAR VOM RINDERFILET

mit dreierlei von der Zwiebel:

Eingelegt | Knusprig | Cremig 19,90

Falls Sie Fragen zu Allergenen in unseren Speisen haben, sprechen Sie uns gerne direkt an.

 = vegetarisch

## Hauptgang

RINDERFILETSPITZEN

Cognacrahmsoße | Knöpfe | Gemüse 39

NEUE glutenfreie Beilagen: Knöpfe & Kroketten +0,90,-

FISCH DES TAGES

Reis | Gemüse | Safran Beurre Blanc 35

RINDERFILET

Jus | Gemüse | selbstgemachte Kroketten 43,40

Mit Gänseleber +13,00

CORDON BLEU auch glutenfrei

vom Kalb | Bergkäse aus Österreich | Pommes 37,90

Glutenfrei +0,90

WIENER SCHNITZEL auch glutenfrei

Gemüse | Pommes 34,90

Glutenfrei +0,90

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Champignonsoße | Rösti 34,40

REHBERGERLE grobe handgemacht Wildbratwurst

Kartoffelbrei | Rotkraut | Wildjus 23

RICOTTA SPINAT RAVIOLI

in Parmesantrüffel 28 

Unsere Jus & Soßen werden mit frischen Zutaten häufig über Tage zubereitet, pro Nachbestellungen berechnen wir 3,00€/Portion.

 = vegetarisch

## Dessert

### DESSERT DREIERLEI

Mousse au Chocolat | Crème Brûlée | Beerenkompott 11,90

### APFEL TARTE TATIN

Vanilleeis 13,90

### SCHOKOKISSEN

flüssiger Kern | geschlagene Sahne | Salzkaramelleis 13,90

### CRÈME BRÛLÉE

Früchtégarnitur 12

Mini im Glas 5,90

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Früchte | Sahne 13,90

Mini im Glas 5,90

### COUPE DANMARK

Vanilleeis | warme Schokosauce 11,90

### HEIßE LIEBE

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne 12,90

### SORBET

Zitrone | Passionsfrucht | Apfel

Himbeere | Erdbeere

je 3,90

mit Wodka oder Sekt aufgegossen

11,20

### EIS

Schokolade | Vanille |

Salzkaramell je 3,90