

# MARKOS

## Das Restaurant

**Genießen Sie zu Ihrem Menü**

**unsere WEINreise**

**von unserem Sommelier!**

**Oder lassen Sie sich auch gerne**

**von einer alkoholfreien Begleitung überraschen!**

### **Weinreise 0,1 l p.P.:**

4 Gänge 50 €

5 Gänge 60 €

6 Gänge 70 €

7 Gänge 80 €

### **Alkoholfreie Begleitung p.P.:**

4 Gänge 35 €

5 Gänge 45 €

6 Gänge 50 €

7 Gänge 55 €

*Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.  
Alle Weine enthalten Sulfite. Fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte.*

# MARKOS

## Das Restaurant

### **MENÜ**

#### Amuse Bouche

#### **Yellowfin Thunfisch**

Gänseleber / Apfel / Rettich / Ponzu / Koriander

\*\*\*

#### **Getauchte Jakobsmuschel**

Blumenkohl / chinesischer Imperial Kaviar / Algen / Dashi / Pomelo / Dill

\*\*\*

#### **Alba Trüffel**

Kohlrabi / Speck / Brunnenkresse / Ei / Pilze

\*\*\*

#### **St. Pierre**

Kichererbsen / Nomadenkäse / Zwiebel / Sumak / Sucuk

\*\*\*

#### **Silver Hill Entenbrust**

Kürbis / Pak Choi / Cashewkerne / Pflaumenwein / Hoisin / Entenzunge

\*\*\*

#### **Westholme Wagyubacke**

Kartoffel / Pilze / fermentierter Knoblauch

\*\*\*

#### **Zwetschge**

Herbsttrompete / schwarze Nuss / Johannisbeerholz

#### Petits Fours

**4 Gänge 130 €** p.P. (Thunfisch / Jakobsmuschel / Ente / Zwetschge)

**5 Gänge 155 €** p.P. (Thunfisch / Jakobsmuschel / Ente / Wagyu / Zwetschge)

**6 Gänge 175 €** p.P. (ohne St. Pierre)

**7 Gänge 195 €** p.P.

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen auch gerne ein **vegetarisches Menü** vor!  
Zögern Sie bitte nicht uns zu fragen!