

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 GLAS:

4 GÄNGE 50 €

5 GÄNGE 60 €

6 GÄNGE 70 €

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

4 GÄNGE 35 €

5 GÄNGE 45 €

6 GÄNGE 55 €

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

MARKOS

Das Restaurant

MENÜ

Häppchen zum Aperitif

Tortilla / geräucherte Crème fraîche / Mais / Paprika / Maishähnchen
Karotten-Macaron / Herbsttrompete

Gruß aus der Küche

Unsere Bouillabaisse

ENTENLEBER

Sauerkirsche / Zartbitterschokolade / gesalzener Mandelkeks

LIVAR SCHWEINEBAUCH & YELLOWFIN THUNFISCH

Kimchi / Avocado / schwarzer Rettich / Ponzu

HUCHEN

Blumenkohl / Eigelb / Chinesischer Imperial Kaviar / Kalbskopf / Schnittlauch / Meerrettich

ORIGINAL JAPANISCHES WAGYU RIND (Akune Gold Kagoshima A5)

Spargel / Bärlauch / Belper Knolle / Kartoffel / Morcheln / Erbse

NEUSEELAND LAMM „ORIENTALISCH“

Bulgur / Zwiebel / Sumak / Sucuk / Crosne / Kichererbse

Rucolasorbet mit Olivenöl

ERDBEERE & RHABARBER

Ziegenjoghurt / Feigensenf / Baslikum / alter Balsamico

Süßes zum Kaffee

Zitrus-Cornetto / Banane-Matchatee-Praline / Eispraline

Mango-Macaron / Geräucherte Salzmandeln

Yuzu-Marshmallow / Zimtblüten-Schokoladen-Praline

4 GÄNGE MENÜ 130 € p.P. (Leber / Huchen / Lamm / Erdbeere)

5 GÄNGE MENÜ 155 € p.P. (Menü *ohne* Wagyu)

6 GÄNGE MENÜ 175 € p.P.

Nur auf vorherige **VORBESTELLUNG** bereiten wir Ihnen auch gerne ein **VEGETARISCHES MENÜ** vor!
Zögern Sie bitte nicht uns zu fragen!