

# 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

Shrimpscocktail

Zwiebel-Macaron / Cole Slaw / Pulled Pork

Gruß aus der Küche

Unsere Bouillabaisse

### **ENTENLEBER**

Saibling / Avocado / Tom Kha Gai

\*\*\*

### **WILDFANG ZANDER**

Tomate / Meeresfrüchte / Basilikum

\*\*\*

### **CARABINERO**

Shiitake / Dashi / Edamame / Sojasprossen / Passe Pierre

\*\*\*

### **ORIGINAL JAPANISCHES WAGYU RIND (Akune Gold Kagoshima A5)**

3x Brokkoli / Quinoa / fermentierter Knoblauch

\*\*\*

### **SILVER HILL ENTENBRUST**

Zunge / Pak Choi / Pflaumenwein / Hoisin / Thaicurry / Karotte / Shimeji Pilze

\*\*\*

Rucolasorbet mit Olivenöl

\*\*\*

### **ERDNUSS**

Kokos / Matcha Tee

Süßes zum Kaffee

Zitrus-Cornetto / Bananen-Praline / Eispraline

Apfel-Macaron / Geräucherte Mandeln

Yuzu-Marshmallow / Muskatblüten-Praline

**4 GÄNGE MENÜ 130 € p.P.** (Leber / Zander / Entenbrust / Erdnuss)

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

**6 GÄNGE MENÜ 180 € p.P.**

**Wagyu im Hauptgang gegen Aufpreis möglich!**

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