

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 €

7 GÄNGE 80 €

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG:

4 GÄNGE 30 €

5 GÄNGE 40 €

6 GÄNGE 50 €

7 GÄNGE 60 €

*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

Grüß aus der Küche
Unsere Bouillabaisse

GÄNSELEBERTERRINE
Forelle / Avocado / Tom Kha Gai

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL
Apfel / Kartoffel / Schwarzwurst

CARABINERO
Shiitake / Dashi / Edamame / Sojasprossen / Passe Pierre

HANDGEMACHTE TAGLIATELLE mit ALBA TRÜFFEL

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

HIMBEERE
Madagaskar Vanille / griechischer Joghurt / Valrhona Guanaja Schokolade / Piemonteser Haselnuss

Süßes zum Kaffee

4 GÄNGE MENÜ 130 € p.P. (Leber / Jakobsmuschel / Entenbrust / Himbeere)
5 GÄNGE MENÜ 155 € p.P. (Menü ohne Alba Trüffel, Wagyu)
6 GÄNGE MENÜ 180 € p.P. (Menü ohne Wagyu)
7 GÄNGE 220 € p.P.

Wagyu (größere Portion) im Hauptgang gegen Aufpreis möglich!

Nur auf vorherige **VORBESTELLUNG** bereiten wir Ihnen auch gerne ein **VEGETARISCHES MENÜ** vor!