

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

MARINIERTER GELBSCHWANZ MAKRELE ZARTE RÜBCHEN, KEFIR UND LIMETTENKAVIAR

2021 SAUVIGNON BLANC „TE KOKO“
CLAUDY BAY | NEUSEELAND
0,1 - 18 €

~

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER PETERSILIENWURZEL AMALFI ZITRONE UND SONNENBLUMENKERN-CRUNCH

2022 SAARBURG RAUSCHRIESLING KABINETT VDP. GROSSE LAGE
FORSTMEISTER GELTZ-ZILLIKEN | MOSEL-SAAR-RUWER
0,1 L - 11 €

~

„EI BENEDIKT À LA CHEF“ MIT WEISSEM ALBA TRÜFFEL

2022 CHARDONNAY „PIODILEI“
PIO CESARE | LANGHE
0,1 L - 15 €

~

MEDAILLONS VOM ATLANTIK HUMMER TOPINAMBURCONFIT UND HOLUNDER-KAPERNVINAIGRETTE

1997 KIEDRICH GRÄFENBERG RIESLING SPÄTLESE VDP. GROSSE LAGE
WEINGUT ROBERT WEIL | RHEINGAU
0,1 L - 21 €

~

REH AUS HEIMISCHER JAGD WIRSINGMOUSSLINE UND GESCHMORTE SCHWARZWURZEL

2017 CABERNET SAUVIGNON „ARTEMIS“
STAG'S LEAP WINE CELLARS | NAPA VALLEY
0,1 L - 22 €

~

MILLE FEUILLE VON FROMAGE BLANC QUITTE UND GEWÜRZ-TAGETES SORBET

2013 CHENIN BLANC BEERENAUSLESE
WEINGUT STIGLER | BADEN
0,1 L - 20 €

ALS 6-GANG MENÜ 165 €

Änderungen vorbehalten



Marcus Langer ist seit August dieses Jahres für Kulinarik im Kronenschlösschen verantwortlich. Der 40-jährige hat bereits unmittelbar nach seiner Ausbildung wertvolle Erfahrungen in der Sterne-Gastronomie gesammelt. 2006 und 2007 war er im Team von Wolfgang Becker (Becker's Restaurant, Trier) als der zweite Michelin-Stern erkocht wurde. Im Restaurant „La Société“ in Köln und später auch bei seinem Vorbild Nils Henkel, dem früheren 3-Sternekoch, stieg er von 2009 - 2015 u.a. im Gourmet-Restaurant Lerbach (Bergisch-Gladbach) bis zum Sous Chef auf, bevor er selbst 2015 Küchenchef in Dresden wurde (bean&beluga, 1 Stern im Guide Michelin, 17 Punkte Gault&Millau). 2020 wurde er Küchendirektor und war u.a. für Großveranstaltungen wie dem Semperoper-Ball verantwortlich. 2021 wechselte er in das Gourmet Restaurant „Atelier Sanssouci“ in Radebeul, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet war. Hier hat er seine Liebe zur französischen Küche für sich neu definiert und seinen produktbezogenen Koch-Stil in den Fokus gerückt, den er bis heute verfolgt. Intensiver Geschmack und das Produkt stehen für ihn im Mittelpunkt, nicht die Dekoration. Von Nils Henkel und Dieter Müller hat er gelernt, wie wichtig Fonds und Soßen sind. Der Fokus seiner Gerichte liegt auf tiefen und kräftigen Nuancen.