

## **Vorspeisen**

Gemischter Salat	8,00 €
Salat von bunten Tomaten mit Burrata	16,50 €
Ceviche vom Kabeljau mit Gurken Pickels	19,50 €
Tartar vom Hinterwäldler Rind mit geröstetem Sauerteigbrot	21,00 €
Wassermelonensalat mit Datteltomaten, Oregano und gratiniertem Ziegenkäse	16,50 €

## **Suppen**

Gazpacho mit Kräutercrostini	12,00 €
Fischsuppe "Krone" mit Koriander und Safrancreme	VS 18,00 € HG 28,00 €

## **Hauptgerichte**

Wolfsbarsch unter der Olivenkruste mit Schnippel Bohnen und Sardischen Gnocchi	36,00 €
Schwarzer Heilbutt im Schnittlauchsud mit Pfifferlingen und Schalotten Kompott	38,00 €
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Kürbiskernöl	24,50 €
Kalbskotelette mit sautiertem Blattspinat und Pfifferlings Risotto	36,00 €
Rehrücken mit Spitzkohl, Selleriecrème und kleinen Pfifferlingen	38,00 €
Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Artischocken und Steinpilzen	38,00 €

## **Dessert**

Crème brûlée mit Beeren und Cassissorbet	11,50 €
Milchreis mit Tahiti-Vanille und Sorbet von exotischen Früchten	13,00 €
Schokoladenauflauf mit schwarzen Johannisbeeren und Vanilleeis	13,00 €
Käseauswahl von Maître Antony	15,00 €



## **Natürlichkeit ist für uns ganz natürlich!**

Bei uns steht das Produkt im Vordergrund.

Wir kochen natürlich, authentisch und unverfälscht,  
ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe.

### **Krone – Menü**

#### **Vorspeise**

Marinierter Gelbflossenthunfisch  
mit Gurkenrelish, Avocado und Koriander

#### **Zwischengericht**

Schwarzer Heilbutt im Schnittlauchsud  
mit Pfifferlingen und Schalotten-Kompott

#### **Hauptgang**

Rehrücken mit Spitzkohl, Selleriecrème  
und kleinen Pfifferlingen

Käseauswahl  
von Maître Antony

#### **oder**

Milchreis mit Tahiti- Vanille  
und Sorbet von exotischen Früchten

3-Gang Menü 54,00 €  
(Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Käse)

4-Gang Menü 63,00 €  
(ohne Heilbutt oder ohne Käse)