

Vorspeisen

Gemischter Salat Hausdressing/ Tomaten/ Radieschen	8,00 €
Gänsestopfleberterrine Glasierter Apfel/ Süßweingelee/ Brioche	25,50 €
Mariniertes Hinterwälder Rind Frischer Wintertrüffel/ Balsamicovinaigrette	25,50 €
Erbsencremesuppe Sautierte Salzwassergarnelen/ Minze	12,00 €

Hauptgerichte

Unsere Fischsuppe Sauce Rouille/ Röstbrot	28,00 €
Tagesfisch	Preis auf Anfrage
Wiener Schnitzel Kartoffel- Gurkensalat/ Preiselbeeren	24,50 €
Bandnudeln Frischer Wintertrüffel/ Parmesan	32,00 €
Barbarie Entenbrust Sarawak-Pfefferjus/ Sellerie/Rosenkohl	34,00 €
Filet vom Rind Ochenschwanzsud/ Entenstopfleber/ Karotte/ eingelegte Perlzwiebeln	43,00 €

Dessert

Topfenknödel Zitrusfrüchte/ Honig/ Briochebrösel (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)	14,00 €
Glasiertes Milkschokoladenparfait Haselnusscrumble/ karamelisierte Kondensmilch	14,00 €
Baba au Rhum Tahiti- Vanille	14,00 €
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

Mediterraner Gemüsegarten
Sautierte Jakobsmuscheln/ alter Balsamico/ Rucola

Zwischengericht

Winterkabeljau
Kapern/ Sardellen/ Spinat

Hauptgang

Lammrücken
Aubergine / Schnippel Bohnen / Ziegenkäse

Dessert

Topfenknödel
Zitrusfrüchte/ Honig/ Briochebrösel

oder

Käseauswahl
von Maître Antony

3-Gang Menü 64,00 €
(Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Käse)

4-Gang Menü 74,00 €