



Krone – Menü

Vorspeise

Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika/ Kapernäpfel/ Wachtelei

Zwischengericht

Kabeljaufilet / Ingwer-Pilzsud/ Edamame/ Blumenkohlcreme

Hauptgang

Lammrücken/ Bohnengemüse/ Polentaschnitte

Dessert

Schokoküchlein/ Cassis Sorbet

3-Gang Menü 59,00 €
(ohne Zander)

4-Gang Menü 74,00 €

Roland Hechler kocht Samstagmittag von 12.00 – 14.00 Uhr
sein traditionelles Markgräfler Suppenfleisch
und sonntags, den klassischen Sonntagsbraten
von 12.00-14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.



Vorspeisen

Löwenzahn/ junger Spinat/ Babykarotten/ Sonnenblumenkerne		9,00 €
Sanft gegarter Bachsaibling/Rote Beete/Grüner Spargel/Meerrettich		16,00 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika/ Kapernäpfel/ Wachtelei		18,00 €
Gänseleberterrinen/ Calvadosäpfel / karamellisierter Blumenkohl		20,00 €
Fischsuppe "Krone"/ Safrancreme/ Koriander/ Knoblauchbrot	VS	18,00 €
	HG	26,00 €

Hauptspeisen

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Relish		24,00 €
Tagliata vom Rindsfilet / Grillgemüse/ Sauce Bearnaise / Pommes allumettes		34,00 €
Lammrücken / Bohnengemüse/ Polentaschnitte		32,00 €
Wolfsbarschfilet / Parmesanrissoto/ wilder Brokkoli / Limonenschaum		31,00 €
Kabeljaufilet / Ingwer-Pilzsud / Edamame/ Blumenkohlcreme		29,00 €
Tagliatelle/ Winter Trüffel/ Parmesan		28,00 €

Dessert

Amarettiparfait /Rum/Espresso-Karamellschaum		10,50 €
Crème brûlée / Pistazieneis		12,00 €
Schokoküchlein / Cassis Sorbet		11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		5,00 €