



## **Krone – Menü**

### **Vorspeise**

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibeküchle

### **Zwischengericht**

Spargelcrémsuppe

### **Hauptgang**

Lammrücken / Bohnengemüse/ Rosmarinkartoffeln

### **Dessert**

Schokoküchlein/ Birnensorbet

3-Gang Menü 56,00 €

4-Gang Menü 65,00 €

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**

Bunter Frühlingssalat	9,00 €
Spargelcrèmesuppe	9,50 €
Sanft gegarter Bachsaibling / Rote Beete / Pastinaken / Meerrettich	16,00 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibeküchle	16,50 €
Tartar vom Rindsfilet/ geräucherte Paprika/ Kapernäpfel/ Wachtelei	18,00 €
Gebratene Entenleber/ Calvadosäpfel	22,00 €
Markgräfler Spargel mit Roh-und Kochschinken, Sauce Hollandaise	20,50 €

### **Hauptspeisen**

Paniertes Kalbsschnitzel/ lauwarmer Kartoffelsalat/ Gurken-Joghurt Relish	24,00 €
Kalbsleber sauer mit Rösti	25,00 €
Rinderfilet / Sauce Bearnaise / Grillgemüse/ / Rosmarinkartoffeln	38,00 €
Lammrücken / Bohnengemüse/ Rosmarinkartoffeln	34,00 €
Wolfsbarschfilet / Parmesanrissoto/ Brokkoli / Limonenschaum	32,00 €
Tagliatelle/ Winter Trüffel/ Parmesan	28,00 €

### **Dessert**

Topfenschaummousse / Orangen	10,50 €
Crème brûlée / Pistazieneis	12,00 €
Schokoküchlein / Birnensorbet	11,00 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	5,00 €