



## *Menü KRONE das Gasthaus*

*Pochierte Rinderfiletscheiben  
mit Wild-Gamba, Trüffel-Mayonnaise  
und grün-weißem Spargelsalat*

\*\*\*

*Spargelcremesuppe  
mit Büsumer Krabbenfleisch*

\*\*\*

*Glasierte Barbarie-Entenbrust  
auf Thaicurry-Risotto, Brokkoli  
und Kokosschaum*

\*\*\*

*Schokoladen-Riegel mit Jackfrucht-Eis  
und Mango-Maracuja-Ragout*

*4-Gänge 62,00 €*

*3-Gänge 53,00 €*

*Pochierte Rinderfiletscheiben, Barbarie-Entenbrust, Schokoladen-Riegel*

*3-Gänge 44,00 €*

*Spargelcremesuppe, Barbarie-Entenbrust, Schokoladen-Riegel*

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

## Vorspeisen

<i>Parmesan-Rucolasalat mit Cocktail-Tomaten und Serranoschinken</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Ziegenfrischkäse auf Pfeffer-Rhabarber an Kakao-Brioche und Zitronengel</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Marinierter Pulpo mit gebackenem Kalbskopf auf Wildkräutersalat und grüner Sauce</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Pochierte Rinderfiletscheiben mit Wild-Gamba, Trüffel-Mayonnaise und grün-weißem Spargelsalat</i>	<i>20,00 €</i>

## Suppen

<i>Brühler Suppentopf mit Flädle, Markklößchen, Gemüse und Rindfleisch</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Cappuccino vom Thai-Curry mit gebratenen Riesengarnelen</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Spargelcremesuppe mit Büsumer Krabbenfleisch</i>	<i>9,50 €</i>

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

## *Vegetarisch*

*Grün-weißes Spargel-Morchel-Ragout  
mit Pfannkuchen und Sauce Hollandaise*

23,00 €



## *Vegetarisches Menü*

*Ziegenfrischkäse auf Pfeffer-Rhabarber  
an Kakao-Brioche und Zitronengel*

\*\*\*

*Grün-weißes Spargel-Morchel-Ragout  
mit Pfannkuchen  
und Sauce Hollandaise*

\*\*\*

*Variation von hausgemachten Sorbets  
auf kleinem Obstsalat und Knusperhippe*

42,00 €

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

## *Fleischhauptgang*

*Wiener Schnitzel mit Pommes frites  
und gemischtem Salat* 19,50 €

*Rumpsteak vom Weiderind  
mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter  
an Bratkartoffeln und gemischtem Salat* 22,50 €

*Glasierte Barbarie-Entenbrust  
auf Thaicurry-Risotto, Brokkoli  
und Kokosschaum* 26,00 €

*Portion Stangenspargel vom „Schwetzinger Meisterschuß“  
mit neuen Kartoffeln oder Pfannkuchen  
und Sauce Hollandaise* 23,00 €

*mit Kalbsschnitzel oder  
einer Schinkenauswahl aus Italien und Spanien* 32,00 €  
*(Serrano, Südtiroler Speck, gekochter Ibericoschinken)*

*Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:*

*2016er, Silvaner, trocken, Weingut August Ziegler, Pfalz* 1/4l 6,00 €

*2017er Auxerrois, trocken, Weingut Heitlinger, Baden* 1/4l 9,70 € Fl. 29,00 €

## *Slow meat*

*Tierherden grasen friedlich im Schatten von alten Steineichen. Die weiten Savannen der spanischen Extremadura, ist die Heimat der weltberühmten Ibérico-Schweine und der Savannenrinder. Fleisch, so natürlich und langsam aufgewachsen, mit ureigenem Aroma.*

*Pluma (Rückendeckel) vom Iberico-Schwein* 28,00 €  
*mit hausgemachten Pommes frites,  
Stangenspargel und einer Grilltomate*

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

## *Fischhauptgang*

*Filet vom Reffenthaler Altrhein-Zander  
auf grün-weißem Spargel-Morchel-Ragout  
und Parmesan-Gnocchis* 28,00 €

*Wolfsbarsch-Filet mit Hummertempura  
auf Thaicurry-Risotto, Brokkoli* 32,00 €

## *Fisch-Menü*

*Marinierter Pulpo mit gebackenem Kalbskopf  
auf Wildkräutersalat und grüner Sauce*

\*\*\*

*Cappuccino vom Thai-Curry  
mit gebratener Riesengarnele*

\*\*\*

*Filet vom Reffenthaler Altrhein-Zander  
auf grün-weißem Spargel-Morchel-Ragout  
und Parmesan-Gnocchis*

\*\*\*

*Rhabarber-Kompott an Holunder-Sabayon  
mit weißem Schokoladenmousse  
und Basilikum-Joghurt-Eis*

4-Gänge 61,00 €

3-Gänge 52,00 €

*Marinierter Pulpo, Zander, Rhabarber-Kompott*

3-Gänge 45,00 €

*Cappuccino vom Thai-Curry, Zander, Rhabarber-Kompott*

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

## *Dessert*

<i>Variation von hausgemachten Sorbets auf kleinem Obstsalat und Knusperhippe</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Rhabarber-Kompott an Holunder-Sabayon mit weißem Schokoladenmousse und Basilikum-Joghurt-Eis</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Schokoladen-Riegel mit Jackfrucht-Eis und Mango-Maracuja-Ragout</i>	<i>13,00 €</i>

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*