



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*