



Menü KRONE das Gasthaus

*Roulade von der Maispoularde mit Morcheln
auf karamellisiertem Rotkrautsalat
und Pilz-Samosas*

*Reh-Consommé mit Grießknödel
und Pistazienklößchen*

*Presa (Schulterstück) vom Iberico-Schwein
mit Schmorgemüse
und Kartoffel-Schnittlauchpüree*

*„Süßer Herbst“
Portweinfeige, Apfelstrudel, Haselnusseis,
Kastanien-Espuma*

4-Gänge 63,00 €

3-Gänge 53,00 €

Roulade von der Maispoularde, Presa Iberico-Schwein, „Süßer Herbst“

3-Gänge 46,00 €

Reh-Consommé, Presa Iberico-Schwein, „Süßer Herbst“

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

Vorspeisen

<i>Herbstlicher Blattsalat mit Maronen, Apfel-Chips, Nüssen und Apfel-Birnen-Dressing mit Ziegenfrischkäse</i>	<i>8,50 € 14,00 €</i>
<i>Roulade von der Maispoularde mit Morcheln auf karamellisiertem Rotkrautsalat und Pilz-Samosas</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Gebratener Thunfisch mit Jacobsmuscheln und Garnelen-Bonbon auf Bouillabaisse-Gemüse</i>	<i>20,00 €</i>

Suppen

<i>Brühler Suppentopf mit Flädle, Markklößchen, Gemüse und Rindfleisch</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Cappuccino vom Thai-Curry mit gebratenen Riesengarnelen</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Reh-Consommé mit Grießknödel und Pistazienklößchen</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

*Gebackener Knollensellerie
mit Kichererbsen-Ragout*

18,00 €



Vegetarisches Menü

*Herbstlicher Blattsalat mit Maronen,
Ziegenfrischkäse , Apfel-Chips, Nüssen,
und Apfel-Birnen-Dressing*

*Gebackener Knollensellerie
mit Kichererbsen-Ragout*

*Variation von hausgemachten Sorbets
auf kleinem Obstsalat
und Knusperhippe*

38,00 €

*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* 23,00 €

*Glasierte Barberie-Entenbrust
auf orientalischem Cous-cous
und Avocado-Mango-Gurken-Salsa* 26,00 €

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.

Sauerbraten von der Ochsenbacke 26,00 €

Preso (Schulterstück) vom Iberico-Schwein 28,00 €

*beides servieren wir Ihnen mit
Schmorgemüse und Kartoffel-Schnittlauchpüree*

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

Fischhauptgang

*Thunfisch im Sesammantel
auf orientalischem Cous-cous
und Avocado-Mango-Gurken-Salsa* 29,00 €

*Filet vom Wolfsbarsch
auf Perlgraupen-Risotto mit Waldpilzen
und Hummersauce* 32,00 €

Fisch-Menü

*Gebatener Thunfisch mit Jacobsmuscheln
und Garnelen-Bonbon auf Bouillabaisse-Gemüse*

*Cappuccino vom Thai-Curry
mit gebratener Riesengarnele*

*Filet vom Wolfsbarsch
auf Perlgraupen-Risotto mit Waldpilzen
und Hummersauce*

*Warmer Schokoladenkuchen
mit Jackfrucht-Eis*

4-Gänge 66,00 €

3-Gänge 58,00 €

Gebatener Thunfisch, Wolfsbarsch, Warmer Schokoladenkuchen

3-Gänge 48,00 €

Cappuccino vom Thai-Curry, Wolfsbarsch, Warmer Schokoladenkuchen

*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>Warmer Schokoladenkuchen mit Jackfrucht-Eis</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Süßer Herbst“ Portweinfeige, Apfelstrudel, Haselnusseis, Kastanien-Espuma</i>	<i>14,00 €</i>

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