



## *Menü KRONE das gasthaus*

*Paillard de bœuf mit Rucola und Parmesan gefüllt,  
zweierlei von der Tomate  
(Salat und geeiste, weiße Tomatensuppe)  
und Sardinen-Spieß*

\*\*\*

*Melonenkaltschale  
mit Iberico-Schinken*

\*\*\*

*Ravioli und krosser Bauch vom Spanferkel  
auf Bohnengemüse  
und Parmesan-Gnocchis*

\*\*\*

*Geeistes Grand Marnier Soufflé  
mit Palatschinken und Zitrusfrüchte-Salat*

*4-Gänge 63,00 €*

*3-Gänge 54,00 €*

*Paillard de bœuf, Spanferkel, Geeistes Grand Marnier Soufflé*

*3-Gänge 46,00 €*

*Melonenkaltschale, Spanferkel, Geeistes Grand Marnier Soufflé*

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

## Vorspeisen

<i>Brotsalat mit Garnelen-Bonbon und Paprika-Sorbet</i>		9,50 €
<i>Pfifferlingssalat mit Apfelspalten, Ziegenfrischkäse-Espuma auf Wildkräuter-Gelee</i>		14,00 €
<i>Marinierter Bachsaibling mit Portwein-Estragon-Melonen und Avocado-Knusper-Cannelloni</i>		17,00 €
<i>Paillard de bœuf mit Rucola und Parmesan gefüllt, zweierlei von der Tomate (Salat und geeiste, weiße Tomatensuppe) und Sardinen-Spieß</i>		19,00 €
<i>Krone Tapas</i>	<i>5 Stück</i>	19,00 €

## Suppen

<i>Brühler Suppentopf mit Flädle, Markklößchen, Gemüse und Rindfleisch</i>		5,00 €
<i>Cappuccino vom Thai-Curry mit gebratenen Riesengarnelen</i>		9,50 €
<i>Melonenkaltschale mit Iberico-Schinken</i>		9,50 €

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

## *Vegetarisch*

*Spinatknödel mit Bergkäse überbacken  
auf Pfifferlingen à la crème*

21,00 €



## *Vegetarisches Menü*

*Pfifferlingssalat mit Apfelspalten,  
Ziegenfrischkäse-Espuma  
auf Wildkräuter-Gelee*

\*\*\*

*Spinatknödel mit Bergkäse überbacken  
auf Pfifferlingen à la Crème*

\*\*\*

*Ofenschlupfer mit Waldbeeren,  
Zitronenmelisse Eis  
und Buttermilchschaum*

42,00 €

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

## *Fleischhauptgang*

*Rumpsteak vom Weiderind  
mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter  
an Bratkartoffeln und gemischtem Salat* 22,00 €

*Glasierte Maispouardenbrust  
auf Bami Goreng-Nudeln  
mit Ananas und Mango Chutney* 25,00 €

*Ravioli und krosser Bauch vom Spanferkel  
auf Bohnengemüse  
und Parmesan-Gnocchis* 28,00 €

*Rinderfilet mit Crêpe vom Kalbsbries,  
Pfifferlingen, glasiertem Gemüse  
und Schupfnudeln* 35,00 €

## *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.*

*Gegrilltes Pluma  
auf Zitronen-Linsen  
und Paprika-Chorizo-Olivengemüse* 27,00 €

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

## *Fischhauptgang*

*Filet vom Saibling  
auf Erbsen-Minz-Püree, Nusskartoffeln  
und Meerrettichschaum* 25,00 €

*Gegrilltes Steak vom Schwertfisch  
auf Zitronen-Linsen  
und Paprika-Chorizo-Olivengemüse* 28,00 €

## *Fischmenü*

*Marinierter Bachsaibling  
mit Portwein-Estragon-Melonen  
und Avocado-Knusper-Cannelloni*

\*\*\*

*Cappuccino vom Thai-Curry  
mit gebratener Riesengarnele*

\*\*\*

*Gegrilltes Steak vom Schwertfisch  
auf Zitronen-Linsen  
und Paprika-Chorizo-Olivengemüse*

\*\*\*

*Pfirsich im Glas  
Kompott, Pistazieneis und weißer Basilikum-Schaum*

*4-Gänge 55,00 €*

*3-Gänge 46,00 €*

*Marinierter Bachsaibling, Schwertfisch, Pfirsich im Glas*

*3-Gänge 39,00 €*

*Cappuccino vom Thai-Curry, Schwertfisch, Pfirsich im Glas*

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

## *Klassiker*

<i>Matjes vom Carolinensiel "Hausfrauen Art" mit Bratkartoffeln und Salatbouquet</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Backfisch mit Remouladensauce und lauwarmem Kartoffel-Pfifferlings-Salat</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	<i>19,00 €</i>

## *Dessert*

<i>Variation von hausgemachten Sorbets auf kleinem Obstsalat und Knusperhippe</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Pfirsich im Glas Kompott, Pistazieneis und weißer Basilikum-Schaum</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Ofenschlupfer mit Waldbeeren, Zitronenmelisse Eis und Buttermilchschaum</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Geeistes Grand Marnier Soufflé mit Palatschinken und Zitrusfrüchte-Salat</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*