

# *Kaviar*



# *Austern*

## Gold Selection Caviar

Blinis und seine klassischen Garnituren

50g

125g

250g

## Krone Casanova-Schnitte

knuspriges Kartoffelrösti mit Beef Tartar  
mit 25g Gold Selection Kaviar als Vorspeise

mit 50g Gold Selection Kaviar als Hauptspeise

## Frische Sylter Royal

Austernbrot und Schalotten-Kräutervinaigrette

1/2 Duzend 6 Stück

1 Duzend 12 Stück

# Vorspeisen

## Reh & Pilz

Tatar, Wachtelei, Trüffel, Fermentierte Shiitake, Kapern und Brombeere

Jakobsmuschel & Karotte  
Süßkartoffel, Kalamansi-Mayo,  
Gurke und Cashew

„Krone“ Beef Tartar  
Klassisch mit Toastbrot  
auf Wunsch kurz angebraten

## 🌿 Beete & Sellerie

Geräucherter Tofu, Dill, Nuss und Rosenkohl

## Hummer & Gänseleber

Offener Ravioli, Wirsing und Schwarzer Nuss

Gemischter- oder Blattsalat  
Gartenkresse und Brot-Chip

# Suppen

② Klare weiße Tomatenssenz  
Polenta-Basilikumknödel

Hochzeitssuppe  
Leberknödel, Fritatten und Grießknödel

Käsecremesuppe  
Gammel-Tortellini und Röstzwiebelpesto

# Pastagerichte

Tagliatelle Trüffelnage  
Spinat, Sellerie, frische Kräuter  
gerne auch mit frischen gehobeltem Wintertrüffel

Tagliolini Marinara  
Tomate, Meeresfrüchte, Rucola und Parmesan

② Krautwickler  
Blumenkohl, mediterranes Gemüse und Linsen

# Hauptspeisen

## Rehrücken

Ramazan, Spitzkohl, Erdnuss, Shiitake und Beete

## Rosa Lammrücken

Schwarzaugen Bohnenragout, Kartoffeltaler  
und junges Gemüse

## Stubenküken

Schwarzwurzel, Chinakohl, Radieschen, Schwarzer  
Knoblauch, Sesam Ingwer- Lemonjus

## Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne

Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

## Tafelspitz vom heimischen Rind

Röstkartoffel, Cremespinat  
dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren

## Zander & Pulpo

Rüben Variation, Haselnuss und Speck

## Im Ganzen gebratene Zuger Forelle

Petersilienkartoffel, Blattspinat, Kapernbutter

## Tagesfisch für 2 Personen

Petersilienkartoffel, Blattspinat, Kapernbutter

## Chateaubriand für 2 Personen

Röstkartoffeln, gemischten Pilzen  
und Gemüse, Pfeffersauce, Sauce Bernaise

## Kross gebratene Ente

vom Ländle Bauern für 2 Personen

1. Gang: Entenbrust auf Cassis-Kraut & Serviettenknödel
2. Gang: Knusprig gebratene Keule mit Kraut & Schupfnudel

*Für*  
*Käseliebhaber*

Gereifte Käsespezialitäten  
Vom Buffet

# Süßes zum Abschluss

⑦ Browney & Limette

Variation von frischen Beeren und Limetten-Minzsorbet

Baba au Rhum

weiße Schokolade, Ananas, Haselnuss, Zimt, Orange -  
Passion und Baise

Kaiserschmarrn in der Pfanne  
für 2 Personen  
Zwetschkenröster

Salzburger Nockerl  
Preiselbeersahne ab 2 Personen

Sorbets und Eissorten  
Hausgemacht

## Küchenteam

Unsere Küche unter der Leitung von  
Thomas Hammerschmid und Daniel Biedenkopf bereiten alle  
Speisen mit viel Sorgfalt und Bezug auf regionale Produkte  
zu.

Guten Appetit und einen genussvollen Abend!

# *Digestif* *Empfehlung*

Grappa Tignanello 2cl

Granta Bitter, Brennerei Kössler 2cl

Tresterbrand Reisetbauer 2cl

Glockenapfel, Familie Zieser 2cl

Schwarzbeere, Trausner 2cl

Riesling "Graacher Himmelreich" Auslese  
J.J. Prüm. Mosel