

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
Grammel-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