

„Edelsteak-Wochen“

Vorspeisen

Lauwarme Spargelquiche mit Feldsalat und 7-Kräuter-Vinaigrette, Kräuterschmand und Parmasegel	8,50 €
Streifen vom uruguayischen Flanksteak auf einer Schalotten-Paprika-Salsa und Kartoffel-Chips	9,50 €

Suppen

Kräftige Rinder-Bouillon vom irischen Weiderind mit Markklößchen und Mark-Crostini	6,00 €
Kokos-Curryschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	7,00 €

Fischhauptgerichte

Norwegisches Lachsfilet auf Kartoffel-Bärlauchstampf und Wildkräutersalat	22,70 € klein 18,70 €
„Variation von Meer & Fluss“ (Riesengarnele, Zander, King Fish & Forelle) auf einem getrüffeltem Artischocken-Risotto und glaciertem Spargel	26,80 € klein 22,80 €

Edelsteak-Hauptgerichte

Rinder-Hüftsteak aus Uruguay

250 g	19,60 €	<i>Klare feinfaserige Struktur mit typischem Rindfleischgeschmack / Aufzucht auf den Hochweiden Uruguays.</i>
350 g	24,60 €	

Argentinisches Entrecôte-Steak vom Black Angus

250 g	21,50 €	<i>Tiefrote Farbe mit ausgeprägter Marmorierung und typischem Fettsäure / Feiner ausgeprägter Geschmack.</i>
350 g	26,50 €	

Spanisches Iberico-Schwein „Frenched Racks-Kotelett“

250 g	21,70 €	<i>Feine Marmorierung / Besonders aromatisch, zart und saftig / Vom südwestspanischem freilaufenden Weideschwein.</i>
350 g	27,70 €	

Steak vom argentinischen Grain Fed Beef

250 g	26,50 €	<i>1-jährige Fütterung ausschließlich mit Getreide / Intensiver Geschmack und ausgeprägte Marmorierung / Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Argentinien</i>
350 g	33,50 €	

Rodeo-Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

250g	19,90 €	<i>Beste Nahrung aus den Hochweiden des Landes / kräftiger Rindfleischgeschmack / klare, ausgeprägte Marmorierung</i>
350g	25,90 €	

Filet-Steak vom Black Angus Rind

250g	29,90 €	<i>Namensgebung aufgrund der überwiegend schwarzen Farbe der Tiere / sehnfrei / zarter Fleisch-Geschmack nach Rindfleisch / zarte Marmorierung</i>
350g	34,90 €	

Lammrücken-Steak vom irischen Salzwiesenlamm

250g	26,50 €	<i>Aufzucht in Irland / dunklere Farbe als Rindfleisch / guter Eigengeschmack aufgrund der heimischen Salzwiesen / sehr mager und zart, leichte Marmorierung</i>
350g	34,50 €	

Zu allen Edelsteaks reichen wir Ihnen:

Tomaten-Basilikum-Pesto, Mango-Relish mit rosa Pfeffer, Kräuterbutter und Aioli.

Bitte wählen Sie zu Ihrem Steak individuell Ihre Beilagen:

Barolo-Pfeffer-Sobe	2,50 €
Gebratene Pilze	2,50 €
Glasierte Zwiebeln	1,50 €
Gebratene Pilze und Zwiebeln	3,50 €
Kräuterbutter / Ketchup / Mayonnaise / geriebener Meerrettich	0,50 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Pommes frites	3,00 €
Rösti-Pommes	4,30 €
Beilagensalat	4,50 €
Mediterranes Gemüse vom Grill	4,50 €

Vegetarische Menü-Empfehlung

Vorspeise

Spargelquiche 8,50 €
mit Feldsalat und 7-Kräuter-Vinaigrette
und Bärlauchschmand

Suppe

Hausgemachte Minestrone (italienische Gemüsesuppe) 6,00 €
mit Oliven-Crostinis

Hauptgerichte

Schafskäse „à la Provence“ 13,90 €
-natur gegrillt mit Kräutern-
auf mediterranem Gemüsebett
und Pomodoro-Baguette

oder

Grünkern-Burger im Bríoche-Brötchen 16,50 €
mit Kirschtomaten-Salsa,
Rucola und Rösti-Pommes

Dessert

Panna Cotta 6,50 €
mit Passionsfrucht-Coulis
und frischer Minze

als 3-Gang-Menü: 25,00 €
(Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

als 4-Gang-Menü: 33,50 €
(Suppe, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

Dessert

Gemischtes Eis 4,00 €
Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis
mit Waffel

Gemischtes Eis 4,50 €
Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis
mit Sahnehaube und Waffel

Panna Cotta 6,50 €
mit Passionsfrucht-Coulis
und frischer Minze klein 4,50 €

Grieß-Flammerie 7,50 €
mit Waldbeeren klein 5,50 €
und Erdbeer-Limetten sorbet

Café Gourmand „Krone“ 6,90 €
drei süße Überraschungen mit einem Espresso

Käseauswahl 7,50 €
mit Feigensenf, Brotauswahl
und Butter klein 5,50 €

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gerne auf Anfrage.