

Kulinarische Europareise

Tapas-Teller	als Vorspeise	11,50 €
	als Hauptgang	18,50 €

Der Tapas-Teller besteht aus:

gefüllte Mammutoliven und Peperonis mit Frischkäse,
Chorizowurst, mariniertes & gegrilltes Gemüse mit altem
Balsamico, luftgetrockneter Schinken,
gegrillte Garnelen mit Tomaten-Knoblauch-Dip

Zu allen Tapas reichen wir Ihnen Fladenbrot und Olivenöl.

Vorspeise

Kleine Pizza	7,50 €
mit Tomaten, Fenchelsalamí, Rucola und Parmesan	

Karottennudeln mit Orangen-Ingwer-Sofe	9,50 €
dazu gebackene Gemüsebällchen und marinierte Zuckerschoten	

Suppen

Gazpacho (kalte, andalusische Gemüsesuppe)	5,50 €
mit Spieß von geräucherter Entenbrust	

Rindfleischsuppe	6,50 €
mit weißen Bohnen, buntem Gemüse und kleinen Fleischklößchen	

Hauptgerichte

Lachsburger mit Barbecue-Chutney
mit Kräuterschmand
und Wildkräuter-Salat

als Vorspeise 10,50 €

als Hauptgang 19,50 €

Gegrilltes Doradenfilet
auf einem Gemüsepotpourri
mit gebackenen Kartoffeln
und Kräutersoße

21,50 €

klein 17,50 €

Maishuhn-Roulade
gefüllt mit Brunnenkresse
und getrockneten Tomaten
dazu Spargel-Makkaroni

22,90 €

klein 18,90 €

Grillteller
Schweine-Nacken, Putenbrust
& Rib Eye vom Weiderind
mit Süßkartoffel-Pommes,
Tomatenbutter und dreierlei Rohkostsalaten

25,50 €

klein 21,50 €

Lammspieß (250g Rohgewicht)
mit Paprika, Zwiebeln und Zucchini
dazu Djuvec-Reis, Tsatsiki
und Krautsalat

23,90 €

klein 19,90 €

Rehmedaillons unter der Bärlauchkruste
auf Rahmpolenta
und Grillgemüse

24,70 €

klein 21,70 €

Vegetarische Menü-Empfehlung

Gerne können Sie die folgenden Gerichte auch wie gewohnt einzeln wählen.

Vorspeise

Karottennudeln mit Orangen-Ingwer-Soße 9,50 €
dazu gebackene Gemüsebällchen
und marinierte Zuckerschoten

oder

Suppe

Geiëste Gartenkräutersuppe 6,00 €
mit Gurke-Dill-Sorbet

Hauptgerichte

Drei gebackene Hühnereier 13,50 €
auf Mangold in Rahm
und Chili-Kartoffeln mit Meersalz

oder

Gemüsestrudel 13,50 €
an gebratenen Kräutersseitlingen
mit Petersiliensoße

Dessert

Erdbeeren 7,50 €
mit Zitronensorbet und Minze,
auf Wunsch mit Krone Rilling Sekt aufgefüllt + 1,50 €

als 3-Gang-Menü: 24,50 € (Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

als 4-Gang-Menü: 28,50 € (Suppe, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

Dessert

Gemischtes Eis	3,50 €
vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis mit Waffel	
Gemischtes Eis	4,00 €
vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis mit Sahnehaube und Waffel	
Eiskaffee	6,00 €
mit zwei vanille-Eiskugeln und Sahnehaube	klein 4,00 €
Erdbeeren	7,50 €
mit Zitronensorbet und Minze, auf Wunsch mit Krone Rilling Sekt aufgefüllt	klein 5,50 € + 1,50 €
Rhabarber-Küchlein	8,00 €
mit einem Rosenblüten-Parfait und Salz-Karamell-Mandeln	klein 6,00 €
Café Gourmand „Krone“	5,90 €
drei süße Überraschungen mit einem Espresso	
Käseauswahl	7,50 €
mit Feigensenf, Brotauswahl und Butter	klein 5,50 €