

Kulinarische Europareise

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

Der Tapas-Teller besteht aus:

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

Zu allen Tapas reichen wir Ihnen mediterrane Brötchen, Meersalz und Olivenöl.

Vorspeise

Kleine Pizza
mit Tomaten, Fenchelsalamí,
Rucola und Parmesan

7,50 €

Sorbet von der Olivetti-Tomate
dazu Salat von Mozzarella und Basilikumpesto
mariniert mit Olivenöl und altem Balsamico,
Steinofenbrot

9,50 €

Suppen

Gazpacho (kalte, andalusische Gemüsesuppe)
mit gelben Zucchini, Paprika, Schalotten
und Kräuter

5,50 €

Geräucherte Knoblauchsuppe
dazu Zitronenhuhn mit schwarzem Sesam
und Toast

6,50 €

Hauptgerichte

Schweinerückensteak	17,50 €
unter der Handkäse-Kruste	klein 13,50 €
mit Bratkartoffeln, gebratenen Apfelspalten und Frankfurter Grüne Soße	
Fjord-Burger mit gezupftem Lachs	21,50 €
dazu Nordic Flair-Schmand, Wildkräuter-Salat mit roter Bete und Kartoffel-Chips	
Gegrilltes Doradenfilet	21,50 €
auf einem Gemüsepotpourri	klein 17,50 €
mit gebackenen Kartoffeln und Kräutersoße	
Maishuhnbrust	22,90 €
gefüllt mit Brunnenkresse	klein 18,90 €
und getrockneten Tomaten dazu breite Bandnudeln und Limettensoße	
Balkanspieß (300g Rohgewicht)	23,90 €
mit Lamm, Zwiebeln und Aubergine	klein 19,90 €
dazu gebratener Paprika-Reis und Tsatsiki	
Cordon Bleu vom Kalbsrücken	26,70 €
mit Speck und Bergkäse,	klein 22,70 €
Röstl und Salat	

Vegetarische Menü-Empfehlung

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

Vorspeise

Karamellisierter Ziegenkäse
mit Feigensenf, gerösteten Pinienkernen
und Rucola-Salat 9,50 €

oder

Suppe

Gazpacho (kalte, andalusische Gemüsesuppe)
mit gelben Zucchini, Paprika, Schalotten
und Kräuter 5,50 €

Das besondere Zwischengericht

1 Kugel Sorbet von der Olivetti-Tomate 3,50 €

Hauptgerichte

Kichererbsen-Gemüse-Curry
mit Wildreis 13,50 €

oder

„Spargel im Frack“ 15,50 €
Stangenspargel in einem Bärlauch-Crêpe
und einer leichten Riesling-Schaumsoße

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: 32,50 € (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

Eiskaffee 6,00 €
mit zwei Vanille-Eiskugeln klein 4,00 €
und Sahnehaube

Erdbeeren 7,50 €
mit Zitronensorbet und Minze, klein 5,50 €
auf Wunsch mit „Krone Rilling- Sekt“ aufgefüllt + 1,50 €

Café Gourmand „Krone“ 5,90 €
drei süße Überraschungen
mit einem Espresso

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

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gerne auf Anfrage.