**Seafood-Wochen**

**Vorspeisen**

 **Karamellisierter Färöer Lachs** 9,80 €

 auf einem Wasabi-Gurkensalat,

Brunnenkresse und Kräuter-Ciabatta

 **3 gebratene Jakobsmuscheln** 10,80 €

auf einem Algen-Sesam Salat,

Safranschaum und Rote Bete-Chips

**Suppen**

**7-Kräuterschaumsuppe** 7,50 €

mit Rauchlachs-Klößchen

und Dill-Crostini

**Französischer Fischeintopf als Vorspeise** 11,50 €

mit Edelfischen **als Hauptgang** 26,50 €

und Wurzelgemüse

dazu Röstbrot

und Rouille (korsische Knoblauch-Mayonnaise)

**Hauptgerichte**

**Grillspieß** 27,80 €

**von Riesengarnele und Buttermakrele**

auf tomatisierten Bandnudeln

und Zuckerschoten

**Zanderfilet** 21,50 €

 auf der Haut gebraten

mit einem Kartoffel-Erbsen-Püree

und glasierter Roter Bete

**Medaillons** 30,90 €

**vom Seeteufel im Parma-Mantel**

auf gebratenem Wurzelgemüse,

Rieslingsoße und Kräuter-Kartöffelchen

**Medaillons vom Skrei (Winterkabeljau)** 26,60 €

mit karamellisiertem Fenchelgemüse,

Honig-Limetten-Soße

und kleinen Kartoffel-Reibeküchlein

**Gebratene Forellenfilets (praktisch grätenfrei)** 24,50 €

mit gebackenen Kartoffelscheiben,

Kopfsalat und Sahnemeerrettich

**Vegetarische Menü-Empfehlung**

**Vorspeise**

**Wildkräutersalat**  12,90 €

mit gebratenen Kräuterseitlingen,

Kräutermousse und Steinofenbrot

**Suppe**

**Karotten-Ingwer-Suppe**  5,50 €

mit Gemüse-Chips

**Hauptgerichte**

**Penne „all’ arrabbiata“**  12,50 €

 Penne Nudeln mit Knoblauch,

Lauchzwiebeln, Chili

und Parmesankäse geschwenkt

 **oder**

 **Schafskäse „à la Provence“** 14,50 €

 -natur gegrillt mit Kräutern-

 auf mediterranem Gemüsebett

und Pomodoro-Baguette

**Dessert**

**Zweierlei Mousse au Chocolat** 7,50 €

mit karamellisierten Pinienkernen

und Mango-Sorbet

**als 3-Gang-Menü 26,50 €**

**als 4-Gang-Menü 36,50 €**

**Dessert**

**Gemischtes Eis** 4,00 €

Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis

mit Waffel

**Portion Sahne** 0,80 €

**Vanilleeis mit warmen Himbeeren** 7,50 €

und Sahnehaube

**Blaubeer-Ragout** 7,00 €

mit Haselnuss-Rahmeis

und süßem Crumble

**Zweierlei Mousse au Chocolat** 7,50 €

mit karamellisierten Pinienkernen

und Mango-Sorbet

**Café Gourmand „Krone“** 6,90 €

drei süße Überraschungen

mit einem Espresso

**Käseauswahl** 7,50 €

mit Feigensenf, Brotauswahl und Butter

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind,

melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gern auf Anfrage.