



Gasthof Krone

UNSER MENÜ ZUM MUTTERTAG 2019 SONNTAG, DEN 12.05.2019 (MITTAG UND ABEND)

MENÜ - KREATION ERIK METZGER -

zum Aperitif:

Maison Deutz / Champagne / Classic Brut / 0,1 € 16,00
Weingut Knauss / Württemberg / Riesling-Sekt Brut / 0,1 € 8,00

Amuse bouche

* * *

Thunfischtatar mit Rettich, Gurke, Wasabi, Wakame und Juzu
Weingut Knauss / Württemberg / 2016er Riesling Schnait Altenberg QbA trocken / 0,1 € 10,50

* * *

Gebratene Garnele mit Pulpo an Krustentierschaum, Perlgrauen und Ratatouille
Domaine Colin / Burgund / 2015er Chardonnay Bourgogne AC trocken / 0,1 € 11,00

* * *

Kleine Erfrischung - Sorbet

* * *

Rinderfilet unter der Pinienkernkruste, Spargel, Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise
Weingut Huber/ Baden / 2014er Spätburgunder Alte Reben QbA trocken / 0,1 € 16,00

* * *

Saint Felicie-Crème brûlée mit Grapefruitchutney, Walnüssen und eingelegten Trauben
Weingut Heymann-Löwenstein / Mosel / 2017er Riesling Schieferterrassen QbA / 0,1 € 9,00

* * *

Feines von Schokolade und Nougat, Mango und Bergamotte
Domaine La Tour Vielle / Roussillon / 2014er Banyuls Blanc doux (Grenache blanc) AC / 0,05 € 4,50

* * *

Pâtisserie

6 Gänge € 98,00
5 Gänge € 90,00 (ohne Käseauswahl)
4 Gänge € 88,00 (ohne Sorbet und Käseauswahl)
3 Gänge € 76,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)
Weinreise (ohne Aperitif) € 51,00