



Gasthof Krone

WEIHNACHTEN 2021 I. und II. Weihnachtsfeiertag

- KREATION ERIK METZGER - M E N Ü

AMUSE BOUCHE

* * *

VORSPEISEN

Gänseleberterrine mit Quittenchutney, Pastinakenpüree, Quitten-Schlehengelee,
Gänselebereis und Brioche (a la carte € 30,00)

oder

Gebeizter Loch Duart Lachs im Kräutermantel mit Hokkaidokürbis,
Creme Fraiche, Kräuteröl, Räucherlachspraline und Feldsalat (a la carte € 30,00)

* * *

FISCHGANG

Tranche vom Heilbutt unter der Paprikahaube mit Eismeergarnelen, Krustentiersauce und Ebly (a la carte € 28,00)

* * *

ZWISCHENGANG

Confiertes Eigelb mit sautiertem Blattspinat, Kartoffelespuma, Schalottenschaum und Wintertrüffel (a la carte € 28,00)

* * *

HAUPTGÄNGE

Brust und Praline von der Barbarie-Ente mit Apfel-Rotkohl, Selleriepüree, Bratapfel, Kartoffelkissen und Portweinjus
(a la carte € 41,00)

oder

Deutsches Rinderfilet an Barolo-Pflaumensauce mit zweierlei vom Topinambur und Trüffelnudeln (a la carte € 41,00)

* * *

KÄSE

Epoisses mit Orangen-Thymianchutney, Früchtebrot und Pinienkerne (a la carte € 20,00)

* * *

DESSERT

Feines von Apfel, Mandel, Joghurt und Vanille (a la carte € 20,00)

* * *

FEINE PÂTISSERIE

7-Gang-Menü € 171,00 (Vorspeise I und II / Fischgang / Zwischengang / Hauptgang wahlweise / Käse / Dessert)

6-Gang-Menü € 145,00 (Vorspeise wahlweise / Fischgang / Zwischengang / Hauptgang wahlweise / Käse / Dessert)

5-Gang-Menü € 127,00 (Vorspeise wahlweise / Fischgang / Zwischengang / Hauptgang wahlweise / Dessert)

4-Gang-Menü € 103,00 (Vorspeise wahlweise / Fischgang / Hauptgang wahlweise / Dessert)

3-Gang-Menü € 91,00 (Vorspeise wahlweise / Hauptgang wahlweise / Dessert)

WIR BITTEN UM RESERVIERUNG.