



Gasthof Krone

- UNSER SPARGEL-FRÜHLINGSMENÜ - FREITAG - SONNTAG, DEN 19. BIS 21.04.2024 | MITTAG UND ABEND - KREATION ERIK METZGER -

AMUSE BOUCHE

Maison Gonet | Champagne | Blanc de Blanc Brut Signature | 0,1 € 16,00

* * *

VORSPEISE

Spargel warm und kalt | Spargelsüppchen | Spargelsalat
Sot ly Laisse | Leber-Crème Brûlée | Wildkräuter | Spargelmousse
Weingut Fürst | Franken | 2022er Silvaner „pur mineral“ QbA trocken | 0,1 € 9,50

* * *

ZWISCHENGANG

Heilbutt | Weiße Bohnen | Grüner Spargel | Brioche | Bohnenkraut | Bärlauch
*Weingut Wöhrwag | Württemberg
2021er Untertürkheimer Herzogenberg Weissburgunder Großes Gewächs QbA trocken | 0,1 € 16,00*

* * *

SORBET

Erdbeergranité | Limettenespuma | fermentierter Spargel | Erdbeeren
Maison Mailly | Champagne | Grand Cru Brut Rosé | 0,1 € 21,00

* * *

HAUPTGANG

Dreierlei vom Kalb | Backe – Saltimbocca – Bries
Morcheln | Spargel | Sauce Bearnaise
*Weingut Wöhrwag | Württemberg
2021er Untertürkheimer Herzogenberg Grauburgunder Großes Gewächs QbA trocken | 0,1 € 16,00*

* * *

KÄSE

Old Amsterdam | Trauben | Schwarze Walnuss | Radieschen
*Weingut Maximin Grünhaus - von Schubert'sche Gutsverwaltung | Mosel-Saar-Ruwer
2020er Abtsberg Riesling Kabinett feinherb | 0,1 € 13,00*

* * *

DESSERT

Sauerklee | Himbeere | Sauerampfer | Dulcey-Schokolade | Karamellierter Fenchel
Weingut Erbgraf von Neipperg | Württemberg | 2022er Neipperger Schlossberg Muskateller Auslese | 0,1 € 12,50

* * *

FEINE PÂTISSERIE

6 Gänge € 146,00

5 Gänge € 124,00 (ohne Käse)

4 Gänge € 120,00 (ohne Sorbet und Käse)

3 Gänge € 109,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

komplette Weinreise (je 0,1) € 88,00 (ohne Aperitif)

Bei Umbestellung einzelner Gänge, berechnen wir einen Aufpreis zwischen € 2,00 - 10,00