



## Gasthof Krone

# - UNSER SPARGEL-MENÜ IM MAI -

Freitag, den 20. Mai bis Sonntag, den 22. Mai 2022

- Mittag und Abend -

- KREATION ERIK METZGER -

## MENÜ

Amuse bouche

*Maison Gonet / Champagne / Blanc de Blancs Brut Signature / 0,1 € 16,00*

\* \* \*

Gebeizter Loch Duart-Lachs mit Erbsenpüree, Spargelmousse, Wildkräutersalat und Holunderblütengel  
*Weingut Wöhrwag / Württemberg / 2020er Untertürkheimer Herzogenberg Riesling Goldkapsel QbA trocken / 0,1 € 6,50*

\* \* \*

Spargelcremesuppe mit Spargelragout, Bärlauchpesto und Kartoffelkrapfen  
*Weingut Knab / Baden / 2019er Amolterer Steinhalde Grauburgunder Spätlese trocken / 0,1 € 11,00*

\* \* \*

Kleine Erfrischung - Erdbeersorbet mit Erdbeer-Spargelsalat

\* \* \*

Filet und Backe vom Kalb mit Weißem Spargel, Hollandaise  
und Kartoffel-Zitronenthymianschnitte

*Weingut Huber / Baden / 2017er Malterdinger Spätburgunder Alte Reben QbA trocken / 0,1 € 16,00*

\* \* \*

Käseauswahl mit Dörrobstchutney und Früchtebrot

*Weingut Maximin Grünhaus - von Schubert'sche Gutsverwaltung / Mosel-Saar-Raiver  
2020er Herrenberg Riesling Große Lage Kabinett feinherb / 0,1 € 12,00*

\* \* \*

Feines von Brombeere, Nougat und Schokolade

*Graham's Estate / Porto / Six Grapes Reserve Red Port / 0,05 € 9,50*

\* \* \*

6 Gänge € 124,00

5 Gänge € 105,00 (ohne Käse)

4 Gänge € 101,00 (ohne Sorbet und Käse)

3 Gänge € 91,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

*komplette Weinreise (je 0,1) € 55,00 (ohne Aperitif)*