

*unser täglich wechselndes*

# *Hausgastmenü*

*Focaccia / Paprikacreme / Rucola / Parmaschinken*

\*\*\*

*Gazpacho Andaluze*



\*\*\*

*geräucherte Lammkeule & rosa gebratenes Lammkaree  
sautierte Pfifferlinge / pommes dauphine*

\*\*\*

*Feines von der Kirsche / dunkle Schokolade / Vanille*

**€ 55**

# *Feinschmeckermenü*

*Wildgeflügelterriner mit Gänseleber / Aprikosen-Kreuzkümmelgelee*

\*\*\*

*Pfifferlingcremesuppe*



\*\*\*

*confiertes Rotbarbenfilet / Safranrisotto / Krustentierschaum*

\*\*\*

*Entrecote vom Kalb rosa gebraten  
mit Ratatouille gefüllte Artischocke / pommes dauphiné*

\*\*\*

*Ziegenkäse gereift / Feigensenf / Früchtebrot*

\*\*\*

*Creme Brûlée / Schokoladeneis*

**€ 75**



# Saisonkarte

## Aperitif

Summerfresh / Limoncello-Orangensaft - Winzersekt  
1 Glas 0,1ltr. €7

## die Vorspeisen

Sommersalate / Tomate - Gartengurke / Radieschen  
€ 12



Strauchtomaten / Büffelmozzarella / Rucola  
€ 15

Summer bowl asiatisch  
Sushi Reis / confierte Garnele  
€ 17

Feines vom Fjordsaibling und Joghurt  
Gartengurken / Kräuter / Kartoffelchips  
€ 17

Pfifferlingcremesuppe  
€ 8



Tagessuppe wie Hausgastmenü  
€ 8

# Plant Based Gerichte



*Kronen-Anti-Pasti-Gemüse*

*Gartenkräuter / Kartoffel-Gemüsebratling*

**€ 22**



*eine ganze Artischocke aus dem Sud*

*(für Artischockenkenner, wir helfen gerne)*

*Gemüsevinaigrette / Kräuterdipp / Kartoffelchips*

**€ 24**



*Pfifferlinge a la Creme*

*feine Spaghetti / Strauchtomaten / mariniertes Rucola*

**€ 28**

# Hauptgerichte

gebratenes Doradenfilet  
Kronen-Anti-Pasti Gemüse / Kartoffel-Gemüsebratling  
€ 30

confierte Rinderschulter  
leichte Bratensauce / Pfifferlinge a la Creme / feine Spaghetti  
€ 29

Ossobuco (geschmorte Kalbshaxenscheibe)  
Safranrisotto / mariniertes Blattspinat  
€ 30

Iberico Schweinefilet rosa gebraten  
mit Ratatouille gefüllte Artischocke / pommes dauphiné  
€ 33

# das Dessert

*unsere Eis & Sorbet / Sahne*

**€ 8**

*Aprikosen Crumble / Aprikosenkompott / Sorbet*



**€ 12**

*Crème Brûlée / Schokoladeneis*

**€ 12**

*Käseauswahl*

**€ 12**



## *Liebe Gäste*

*Setzen Sie sich gemütlich und entspannt hin und lassen Sie den Alltag ruhen – nehmen Sie den Augenblick bewusst wahr und genießen Sie mit allen Sinnen.*

*Tradition in 5. Generation hört sich verstaubt an....*

*Sie ist aber die Wurzel auf denen wir gestärkt und kreativ arbeiten können.*

*Schon unsere Omas und Opas arbeiteten mit Freude und gingen mit den Ressourcen, die Sie hatten, nachhaltig und bewusst um.*

*Wir haben uns zur Aufgabe gemacht diese Methode zu übernehmen, aus Liebe zu unserer Umwelt und unseren Kindern*

*„Wir sollten uns gemeinsam um diese eine Welt kümmern.“ Dalai Lama*

### *Plant-Based bedeutet:*

*dass die Grundlage der Ernährung pflanzliche, unverarbeitete Produkte sind. Fleisch, Fisch und Eier werden aber nicht grundsätzlich ausgeschlossen und ergänzen die Grundlage. Bei allen Lebensmitteln wird darauf geachtet, dass sie möglichst saisonal und regional sind.*

*Der Anspruch an das, was wir zubereiten, anbieten und zu uns nehmen ist ganz einfach.*

*Unsere Plant Based Plus Küche im Landhotel Krone heißt: grundsätzlich kochen wir Plant Based, ergänzen dies mit der klassischen traditionellen Küche.*

*Die lecker zubereiteten Schmorgerichte, der Fisch aus nachhaltiger Zucht und regionale tierische Produkte dürfen einfach nicht fehlen.*

*Es ist mehr als möglich – es ist köstlich!*

*Gerichte, welche mit diesem Zeichen ausgewiesen sind, sind vegan*