



ZUR GOLDENKRON

Kleiner Starter vorneweg für zwei Personen

Brettljause 16
vom Dreierlei Speck, Karree, Schopf und Bauch von der Schinken-Manufaktur Vulcano, Tiroler Bergkäse und Kren

Vorspeisen

Backhuhnsalat 16
vom Rhönhof Hofbieber Freilandgeflügel mit Rahmgurken und frittierter Petersilie

Gebratener weißer Spargel 19
mit Cecina de Leon Schinken, gebackenes Bio Ei, Pistazien-Vinaigrette

Spanferkelbauch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 23
mit roter Wildgarnele, Blutwurst und Cannellini Bohnen

Tatar vom Simmentaler Rind 17
mit buttrigen Eigelb und Kaperncreme

Gebratene Bretonische Rotbarbe 25
mit Aubergine, Kichererbsenbällchen und Pinienkernen

Zwischengänge

Cremesuppe vom weißen Spargel 11
mit Garnelenockerl

Ravioli von Wildgarnelen 21
mit jungen Spinat und Verbene



ZUR GOLDENKRON

Hauptgänge

Fisch

- Nordsee-Scholle** 32
mit Krabben aus Zeeland, Romanasalat und Beurre blanc
- Wolfsbarsch** 32
mit Fenchel, getrockneten Tomaten und Pulpojus

Fleisch

- Brust vom Schwarzfederhuhn** 29
mit Pfifferlingen und Kartoffel-Lauchpüree
- Kotelette vom Thüringer Duroc Schwein** 22
mit Spitzkohl-Gröstl
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 26
mit Kartoffel-Feldsalat und Gebirgspreiselbeeren
- Confierter Kalbstafelspitz** 27
im Kräutersud und pochiertes Bio Ei
- Medaillon von der Rehbockrücken** 34
mit Pfifferlingen, Kirschen und fermentierter Pfeffer
- Limousin Lammrücken** 34
mit Ratatouille gefüllter Artischockenboden und Rosmarinjus

Dessert

- Apfelstrudel im Glas** 11
Vanille-Panna Cotta, Apfelragout und karamellisierte Strudelblätter
- Topfenknödel** 12
mit Holunder-Zwetschgenragout und Pflaumsorbet
- Crème brûlée von der Ziegenmilch** 12
mit orientalischen Gewürzen und Erdbeersorbet