



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

Panna Cotta von Frankfurter Kräutern 17
mit geräucherter Kalbszunge und Garnelen Tatar

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

Tatar vom Simmentaler Rind 17
mit buttrigen Eigelb und Kaperncreme

Gebratener Gänsestopfleber 32
mit Räucheraal, Apfel und Wirsing

Zwischengänge

Kartoffel-Bärlauchsuppe 11
mit Garnelenockerl

Cremesuppe von Champignons 9
mit Kerbel

Gebratener grüner Spargel 19
mit pochiertem Bio-Ei und Spitzmorcheln



ZUR GOLDENKRON

Hauptgänge

Fisch

Weißer Heilbutt aus Norwegen	35
mit Hopfensprossen und Spitzmorcheln	
Gebratener Steinköhler aus der Bretagne	32
mit Fenchel und Kirschtomatenragout	

Fleisch

Brust vom Schwarzfederhuhn	32
mit grünem Spargel, Erbsen und Spitzmorchel	
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	

Dessert

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