



ZUR GOLDENKRON

Kleiner Starter vorneweg für zwei Personen

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

Vorspeisen

Backhuhnsalat 16
vom Rhönhof Hofbieber Freilandgeflügel mit Rahmgurken und frittierter Petersilie

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

Tatar vom Simmentaler Rind 17
mit buttrigen Eigelb und Kaperncreme

Yellow Fin Thunfisch 28
mit Avocado, geschmorten Tomaten und Olivenöl

Gebratene Gänseleber 32
mit Rauchaal, Wirsing und Apfel

Zwischengänge

Cremesuppe von elsässischen Sauerkraut 11
mit gebratener Duroc Blutwurst

Cremesuppe vom Hummer 14
mit Krustentier-Wan Tan und Edamame

Raviolo von geschmorter Ochsenbrust 21
im Zwiebelsud und Wagyu Pastrami



ZUR GOLDENKRON

Hauptgänge

Fisch

- Norwegischer Seeteufel** 32
mit cremigen Bomba-Reis, Trevisano Tardivo und Chorizo
- Gebratener Seesaibling von der Fischzucht Birnbaum** 32
mit Blumenkohl und Piemonteser Haselnüssen

Fleisch

- Brust vom Schwarzfederhuhn** 28
mit Kichererbsen, Merguez und Auberginen
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 26
mit Kartoffel-Feldsalat und Gebirgspreiselbeeren
- Kotelette vom Thüringer Duroc Schwein** 22
mit Spitzkohl-Gröstl
- Confierter Kalbstafelspitz** 27
im Frankfurter Kräutersud und pochiertes Bio Ei
- Short Rib vom US Beef** 28
mit Karden, geräucherte Tomaten und gebratenes Maisbrot

Dessert

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