

Festtagsmenü:

Grünkernsuppe mit Markklößchen

*

Bunter Salatteller

*

Kalbs- und Rinderbraten

Pilzrahmsoße

Gemüseplatte

Spätzle, pommes frites

*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

26,00 €

Badener Menü:

Feldsalat mit Kracherle

*

Rinderbrühe mit Pfifferlingmaultäschle

*

Zanderfilet auf Grünkerngemüse, Petersiliensoße

*

Medaillons vom Hirschrücken

Preiselbeersoße

Gemüseplatte

Haselnussspätzle, Kartoffelklöße

*

Mein Schwarzwälder Kirschdessert

39,00 €

Menü 3:

Schneckenrahmsuppe mit Knoblauchperlen

*

Salatteller

*

Geschmorte Lammhäxle mit Kräuterkruste

Buschbohnen, Ratatouille

Überbackene Rahmkartoffeln

*

Salat von Ananas, Kiwi und Mango mit Mandelparfait

28,80 €

Menü 4:

Geräucherte Entenbrust mit Gemüsechips
auf Blattsalaten

*

Gartenkräutersuppe mit Zanderklößchen

*

Gefüllte Kalbsbrust mit Pfifferlingen

Gemüseplatte

geschabte Spätzle, Kroketten

*

Mousse von weißer und brauner Schokolade

32,50 €

Menü 5:

Mousse von der Räucherforelle im Räucherlachsmantel
mit Salatbukett und Merrettichdressing

*

Rahmsuppe von grünen Erbsen mit Schinkenklößchen

*

Lammrücken im Champignonkopf

Gemüse

Kartoffelrösti

*

Scharfes Ananasragout mit Schokoladentörtchen

34,50 €

Menü 6:

Räucherlachsroulade mit Blattsalaten der Saison

*

Klare Ochsenschwanzsuppe

*

Barbarie-Entenbrust mit Honig-Pfeffer-Soße

Apfelrotkraut

Schupfnudeln

*

Zitrusfruchttörtchen mit Pina-Colada-Eis

34,00 €

Menü 7:

Terrine von Zander und Lachs
mit Salatbukett
*
Reinhard`s grüne Salatsupp` mit Kalbsbries
*
Gefüllte Maispoulardenbrust mit Morcheln
Gemüseplatte
geschabte Spätzle, Herzoginkartoffeln
*
Hausgemachte Sorbets mit Früchten umlegt 32,50 €

Menü 8:

Geflügellebermousse mit Portweingelee und
kleinem Salat
*
Kürbisrahmsuppe mit Garnelenklößchen
*
Gefüllter Kaninchenrücken mit Steinpilzen
Gemüseplatte
Semmelknödel, Bandnudeln
*
Pfannkühle mit Früchten der Saison
und hausgemachtem Eis 33,50 €

Menü 9:

Kaninchenterrine mit Staudensellerie-Tomatensalat
*
Klare Fischsuppe mit Muscheln
*
Kalbsrückensteak mit frischen Champignons
Gemüseplatte
Safrannudeln, Butterreis
*
Mascarpone- Limettencreme mit Fruchtkompott 35,50 €

Menü 10:

Wildterrinen mit Ackersalat, Orangenchutney

*

Karotten-Ingwersuppe

*

Filet von der Zahnbrasse und Riesengarnele
mit Kurkumasoße und Wildreis

*

Rinderfilet mit italienischer Tomatenkruste (Oliven, Kräuter)
weißes Bohnenragout

gebackene Kartoffelecken, Polentaschnitten

*

Mangostrudel mit Pralineneis

42,50 €

Liebe Gäste und Freunde der Krone,

meine Menüvorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen, wenn Sie Ihre Festlichkeiten planen.

Ich habe die Menüs mit Sorgfalt zusammengestellt und möchte Ihnen die Vielfalt an Möglichkeiten aufzeigen.

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge weglassen oder in ein anderes Menü einfügen. Fragen Sie auch nach Gerichten der Saison. (z. B. Spargelzeit, Jagdsaison)

Haben Sie eigene Ideen? Gerne werde ich Ihre Vorstellungen in die Tat umsetzen.

Ich freue mit meinem Team auf Sie !!

Reinhard Kohm