

Festtagsmenü:

Grünkernsuppe mit Markklößchen

*

Bunter Salatteller

*

Kalbs- und Rinderbraten

Pilzrahmsoße

Gemüseplatte

Spätzle, pommes frites

*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

28,00 €

Badener Menü:

Feldsalat mit Kracherle

*

Rinderbrühe mit Pfifferlingmaultäschle

*

Zanderfilet auf Grünkerngemüse, Petersiliensoße

*

Medaillons vom Hirschrücken

Preiselbeersöße

Gemüseplatte

Haselnussspätzle, Kartoffelklöße

*

Mein Schwarzwälder Kirschdessert

42,00 €

Menü 3:

Schneckenrahmsuppe mit Knoblauchperlen

*

Salatteller

*

Geschmortes Lammhäxle mit Kräuterkruste

Buschbohnen, Ratatouille

Überbackene Rahmkartoffeln

*

Salat von Ananas, Kiwi und Mango mit Mandelparfait

30,40 €

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

34,00 €

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

36,50 €

Menü 6:

Räucherlachsroulade mit Blattsalaten der Saison

*

Petersilienwurzelsuppe mit Hähnchen-Bitok

*

Barbarie-Entenbrust mit Honig-Pfeffer-Soße

Apfelrotkraut

Schupfnudeln

*

Zitrusfruchttörtchen mit Pina-Colada-Eis

34,50 €

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

34,50 €

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

34,50 €

Menü 9:

Kaninchenterrine mit Staudensellerie-Tomatensalat

*

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Garnele

*

Kalbsrückensteak mit frischen Champignons

Gemüseplatte

Nudeln, Butterreis

*

Mascarpone- Limettencreme mit Fruchtkompott

36,50 €

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