



ZUR GOLDENKRON

Kleiner Starter vorneweg für zwei Personen

Brettjause 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

Salat vom Oktopus 25
mit grünen Bohnen, roten Paprika und La Ratte Kartoffeln

Creme von Frankfurter Kräutern 23
mit Wagyu Pastrami, argentinischer Wildwasser-Garnele und eingelegtem Rettich

Tatar vom Simmentaler Rind 17
mit buttrigem Eigelb und Kaperncreme

Sockey Wildlachs aus Alaska 25
mit Tapioca, Melone und Gurke

Zwischengänge

Cremsuppe von Pfifferlingen 9

Ravioli von geschmorten Kalbsschulter 21
mit Bohnenpüree und Sellerie-Shii take-Sud



ZUR GOLDENKRON

Hauptgänge Fisch

- Bretonischer Seeteufel** 35
mit Spitzkohlsalat und Gulaschsaft
- Seesaibling (Omble Chevalier)** 32
mit Wachbohnen, weiße Pfirsich, Ingwer und Pfifferlingen

Hauptgänge Fleisch

- Brust vom Schwarzfederhuhn** 29
mit weißer Polenta, Curry und Vanille
- Rücken vom Iberico Schwein** 28
mit Chorizo-Tomatennage und Zucchini
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 26
mit Kartoffel-Feldsalat und Gebirgspreiselbeeren
- Confierter Kalbstafelspitz** 27
im Kräutersud und pochiertem Bio Ei
- Rücken vom Limousin Lamm** 34
mit Oliven-Kartoffel-Mousline und Artischocken

Dessert

- Dreierlei Sorbets** 12
Himbeere, Limone-Yuzu und Passionsfrucht
- Apfelstrudel im Glas** 11
mit Schaum von Vanille-Panna Cotta, Apfelragout und karamellisierte Strudelblätter
- Topfenknödel** 12
mit Marillenröster und Aprikosensorbet
- Crème brûlée von der Ziegenmilch** 12
mit orientalischen Gewürzen und Erdbeersorbet