



ZUR GOLDENKRON

Menü am Valentinstag 2018

Amuse bouche

Suppe von Austern und Champagner

mit Curry und Basilikum

Vorspeise

Gefüllter Chicorée

mit Argentinischen Wildgarnelen und Krustentier-Béarnaise

Zwischengang

Panna Cotta von Le Puy Linsen

mit pochiertem Bio Ei, Bauchspeck und Trüffelschaum

Zwischengang

Raviolo von der Rinderbrust

mit Pastrami, grünem Spargel und Frankfurter Kräutern

Zwischengang / Hauptgang

Seesaibling von der Fischzucht Birnbaum

mit Blumenkohl und Piemonteser Haselnüsse

Hauptgang

Kalbsfilet

mit Romana Salat, Shiitake, Karotten-Vanillejus

Dessert

Crème brûlée von der Ziegenmilch

mit orientalischen Gewürzen und Blutorangensorbet

Menü in drei Gängen (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)	65
Menü in vier Gängen (Vorspeise, 1 Zwischengang, Hauptgang und Dessert)	79
Menü in fünf Gängen (Vorspeise, 2 Zwischengänge, Hauptgang und Dessert)	93
Menü in sechs Gängen (Vorspeise, 3 Zwischengänge, Hauptgang und Dessert)	107