

Weihnachten in der Krone



Zu den Drei Kronen
Restaurant & Hotel



Di 24.12.2024 von 9-11 Uhr Frühstück à la carte
von 11-14 Uhr - wählen Sie gerne aus unserer Weihnachtskarte

Mi 25.12. + Do 26.12.2024 jeweils von 11-22 Uhr - wählen Sie
gerne aus unserer Weihnachtskarte

VORSPEISEN

101	Kleiner bunter Salat	€ 7,50
800	Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Croutons	€ 7,90
1	Antipasti Creations Gemüse, Vitello Tonnato, Burrata	€ 16,90
106	Feldsalat mit Rote Beete, Ziegenkäse, Honig und Granatapfelkernen	€ 16,90
107	Kürbisrouladen mit Gänseleber und Baguette, dazu Feldsalat	€ 16,90

HAUPTGERICHTE

894	Halbe Ente in Honig-Pfeffer-Sauce mit Apfelrotkohl & Semmelknödel	€ 29,90
891	Gänsebrust in Maronensauce mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl & Semmelknödel	€ 29,90
893	Gänsekeule in Maronensauce mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl & Semmelknödel	€ 29,90
881	Lammhaxe mit Maronen-Kürbis-Püree & saisonalem Gemüse	€ 28,90
896	Hirschgulasch mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, Apfelrotkohl & Spätzle	€ 23,90
889	Rippe vom US Rind, im Backofen geschmort, auf Kürbis-Maronen-Püree	€ 28,90
316	Rumpsteak vom Uruguay Grain Fed Rind mit Zwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln, dazu saisonales Gemüse	€ 29,90
612	Seeteufel-Medaillons vom Grill mit Safran-Sauce, Maronen-Kürbis-Püree & saisonalem Gemüse	€ 31,90
168	Strozzapreti Verdura mit Gemüse, in Olivenöl - pikant	€ 17,90
171	Tagliatelli mit Steinpilzen, Tomaten, Schalotte, Knoblauch & Walnusskernen in Olivenöl	€ 17,90
160	Tagliatelle mit Lachs, Schalotten, Cocktailtomaten, Knoblauch & Olivenöl in Weißweinsauce	€ 17,90

DESSERTS

451	Mandarinen-Tiramisu mit Zimt und Cointreau	€ 9,90
463	Weihnachtliches Crème Brûlée mit Haselnusseis und Früchten	€ 9,90

