

KÜCHENEMPFEHLUNG



Zu den Drei Kronen
Restaurant & Hotel

- | | | |
|------|---|---------|
| 107 | Bunter Salat – Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Feta, Avocado, Mango, Ei, Falafel & Hähnchenbrust mit hausgemachtem Olivenöl-Dressing | € 17,50 |
| 2007 | Bunter Salat – Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Feta, Avocado, Mango, Ei, Falafel & Hähnchenbrust mit hausgemachtem Olivenöl-Dressing, grüne Soße | € 19,50 |
| 105 | Hausgemachte Falafel mit buntem Salat, grüner Sauce & Ei | € 16,50 |
| 12 | Seezungenfilet in Safransauce auf Spinat-Mangold-Gemüse | € 22,90 |
| 13 | Bett vom hausgemachtem Humus (lauwarm) mit Gemüse & Brot | € 17,90 |
| 14 | Bett vom hausgem. Humus (lauwarm), gegrilltem Blumenkohl & Brot | € 17,90 |

802 Rote Beete mit Ziegenkäse im Ofen gegart,
mit Walnusskernen & Ingwer-Honigvinaigrette auf jungem Spinat 16,90

858 Hausgemachter Semmelknödel mit Pfifferlingrahmsauce
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Kräutern & 16,90

867 Hausgemachter Semmelknödel mediterran
gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Kräutern & Pinienkernen, in Olivenöl,
Cocktailtomaten, Schalotten, Knoblauch, Kräutern, & Pilzragout 16,90

859 Nudeln gefüllt mit Grillgemüse, in Butter-Salbei auf Tomaten-Rucola Bett 17,50

880 Rinderroulade „Drei Kronen“ mit Semmelknödeln & Gemüse 24,90

843 Kalbskotelett gegrillt mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln 29,90

Frischer Fisch aus unserer Vitrine

412 Seeteufel – gegrillt mit med. Kräutern- Salzkartoffeln, Spinat-Mangold-Gemüse 35,90

410 Seezunge - Salzkartoffeln, Spinat-Mangold-Gemüse, 36,90

408 Dorade - Salzkartoffeln, Spinat-Mangold-Gemüse 28,90

411 Loup de Mer - Salzkartoffeln, Spinat-Mangold-Gemüse, 28,90

415 Lachs - Salzkartoffeln, Spinat-Mangold-Gemüse, 28,90