

Kronenschlösschen Bistro

Liebe Gäste, stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:
Jeweils 1 Gericht aus den Kategorien „Vorspeisen & Suppen“, „Hauptgänge/Klassiker“ und „Dessert“
3-Gang-Menü zu € 38,00

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Gemischte Blattsalate in Estragon-Senf vinaigrette mit Tomaten, Gurken und Croutons mit Wispertaler Räucherforelle oder Poulardenbrust	€ 12,00
Aufpreis, auch im Menü	€ 4,00
Beef-Tatar mit Rucolapesto, Parmesan und Pinienkernen	€ 18,50
Aufpreis im Menü	€ 6,00
Tomaten-Gazpacho mit Fettsalat	€ 16,50
Aufpreis im Menü	€ 4,00

Hauptgänge

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	€ 26,00
Tagliatelle mit sautierten Waldpilzen	€ 24,00
Saiblingsfilet auf Balsamico-Jus Linsen und Frühlingslauch	€ 29,00
Aufpreis im Menü	€ 3,00
Gesottener Rindertafelspitz mit Bouillongemüse und Apfelkren	€ 26,00
Roastbeef kalt mit Graubrot, Sauce Remoulade und hausgemachten Mixed Pickles	€ 24,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€ 16,00
statt Dessert: Aufpreis im Menü	€ 3,00

Desserts

Champagner trifft Traube	€ 12,00
Eis- & Sorbetvariation (2 Kugeln nach Wahl)	€ 7,50

Der „Rheingau Affineur“

Die Rheingau-Affineure Reiner Wechs und Tochter Anke Heymach produzieren heimische Käsespezialitäten in höchster Qualität: **Rheingauer Runde** (Munstertyp - samtweich, würzig-zart) / **Rheingauer Spätburgunder Tresterkäse** (Rarität, im Gewölbekeller gereift und eingelegt in Spätburgunder-Trester) / **Zisterzienser-Käse** (Kräftiger Bergkäse, würzig + markant) / **Bierkäse** (aus dem Vorarlberg, mit Rheinessen-Bräubier verfeinert) / **Honig-Nuss-Käse** / **Blauschimmel-Lakritze**.

Käseteller vom „Rheingau Affineur“ mit Feigensenf, Frucht-Chutney und Traubenbrot	€ 18,00
Statt Dessert: Aufpreis im Menü	€ 10,00

Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Fachpersonal.