

# KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

## “DER ANFANG“

### FEINES VOM WEIDEKALB

SPARGEL VOM HOF MERLAU UND ESTRAGON

~

### MARINIERTER JUNGER KOHLRABI

CASSISHOLZ-AROMEN UND BRUNNENKRESSE

~

### HECHTKNOCKEN MIT OSSETRA KAVIAR

SCHMOR GURKEN UND RAUCHFISCH-FUMET

~

### ERBSEN-MINZ VELOUTÉ

ERBSENFALAFEL UND GRANNY SMITH

~

### KOTELETTE VON DER SEEZUNGE

GESCHMORTE POVERADEN UND TRUFFADECÈRE

~

### GELBE NAVETTEN BOULE D'OR

RÖSTBROTCRÈME UND HOLUNDERKAPERN-VINAIGRETTE

~

### REH AUS HEIMISCHER JAGD

ALLERLEI VON DER TOPINAMBUR UND BUCHENPILZE

~

### GRATINIERTER SPARGEL VOM HOF MERLAU

KLEINE KARTOFFELCROISSANTS UND PARMESAN

~

### DELICE VON DER GARIGUETTE ERDBEERE

PISTAZIE UND ZITRONENTHYMIAN

~

### KÄSEAUSWAHL VON MAÎTRE AFFINEUR ANTONY

HAUSGEMACHTES CHUTNEY, FEIGEN-SENF & NUSS-BROT

## “DAS ENDE“

5-GANG MENÜ 159 €

6-GANG MENÜ 169 €

7-GANG MENÜ 179 €

JEDER ZUSÄTZLICHE GANG + 10 €