

Bistrokarte

Gedeckpreis € 3 pro Person

(Tischweise serviert, französische, gesalzene Rollenbutter und Brot der Bäckerei Laquai)

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Bunter Wildkräuter Salat mit eingelegten Pilzen, gerösteten Nüssen & Hausdressing	€ 19
Hummerbisque mit kleinen Maultäschchen & Bärlauch-Öl	€ 19
Lachsforelle aus dem Wispertal mit Bärlauch-Kartoffelsalat & Crème Fraîche	€ 26
Carpaccio vom Simmenthaler Rind mit Wildkräutern, Pinienkernen & Parmesan	€ 28

Hauptgänge

Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauchvelouté, Pinienkernen & geschmorten Kräutersaitlingen	€ 29
Krosses Zanderfilet auf buntem Linseneintopf & gerösteten Kartoffeln	€ 38
Geschmorte Schweinebäckchen auf Karotten-Liebstockelstampf & wildem Brokkoli	€ 37
Knusprige Maispoularde mit Mire Poix Gemüse & Kartoffelkrapfen	€ 42

Desserts

Eis & Sorbet Variation mit Crumble & Fruchtsauce	€ 11
Junger Rhabarber mit Milchreismousse & karamellisierten Pistazien	€ 14
Salzburger-Kaiserschmarrn für 2 Personen, Buttermandel, Cox Orange Apfel & Vanille-Eis	€ 28
Käseauswahl von Maitre Affineur Antony Hausgemachtes Chutney, Feigen-Senf & Nuss-Brot	€ 24

menu surprise

4- oder 5-Gänge Tischweise serviert

hors d'œuvre

2024 Garden Eden Silvaner
Weingut Markus Meier | Franken € 10

~ ~ ~

potage

2021 Geisenheim Morschberg Riesling Kabinett
Weingüter Wegeler | Rheingau € 11

~ ~ ~

entre le couloir

2023 Sauvignon Blanc Fumé trocken
Weingut Mosbacher | Pfalz € 10

~ ~ ~

plat principal

2018 Laumersheim Kirschgarten Spätburgunder VDP.GG
Weingut Knipser | Pfalz € 17

~ ~ ~

dessert

2019 Oestrich Doosberg Riesling Spätlese
Weingut August Eser | Rheingau € 11

4-Gang Menü

€ 75 pro Person

5-Gang Menü

€ 89 pro Person

Kronenschlösschen-Klassiker

Délice von der Poularde mit geschmorter Steckrübe & Haselnuss -Vinaigrette € 25

Gebackener Brie de Meaux, pikante Preiselbeermarmelade & Pancetta € 19

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat & Preiselbeeren € 35

Ganzer Hummer in 2 Gängen für 2 Personen

€ 68 pro Person

- I. Lauwarmer Salat von den Scheren auf Erbsenconfit und Granny Smith
- II. Gegrillter Hummerschwanz „à la Thermidor“