

## 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

<b>Bunter Blattsalat</b> mit Balsamico-Dressing, Brotchips, Parmesan und gebratenen Garnelen	€ 18
Aufpreis im Menü	€ 6
<b>Consommé vom Wildgeflügel</b> mit Grießnockerln und Eierstich	€ 12
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit mariniertem Kürbis und Kokoscreme	€ 17
Aufpreis im Menü	€ 5

### Hauptgänge

<b>Kabeljaufilet</b> mit Navetten-Misopüree und Safranschaum	€ 29
Aufpreis im Menü	€ 3
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 26
<b>Wiener Tafelspitz</b> mit Bouillon Gemüse und Meerrettichschaum	€ 26
<b>Krosse Ente am Tisch tranchiert (für 2 Personen)</b> mit Feigenrotkohl, Kartoffelklößen und Jus	
pro Person	€ 38
Aufpreis im Menü pro Person	€ 14
<b>Paprika-Chorizo-Risotto</b> mit Jakobsmuschel	€ 24
<b>Châteaubriand vom Black Angus Rind (für 2 Personen) 400 g</b> mit Pommes Risollés, Bohnen und Sherryrahmsauce	
pro Person	€ 42
Aufpreis im Menü pro Person	€ 18

### Desserts

<b>Champagner trifft Traube</b>	€ 12
<b>Vanilletörtchen mit Mango</b>	€ 10
<b>Käseteller vom „Rheingau Affineur“</b> mit Feigensenf, Frucht-Chutney und Traubenbrot	€ 18
Statt Dessert : Aufpreis im Menü	€ 8

### 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 Rheinhessen-Bräubier verfeinert) / **Honig-Nuss-Käse** / **Blauschimmel-Lakritze**.

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