

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

Endiviensalat mit Orangen-Miso-Dressing und Pinienkernen	€ 12
Räucherforelle mit Meerrettich und roter Bete	€ 16
	Aufpreis im Menü € 4
Entenlebermousse an Apfelragout mit grünem Pfeffer	€ 19
	Aufpreis im Menü € 5
Bisque von Krustentieren	€ 16
	Aufpreis im Menü € 4

Hauptgänge

Klassischer, österreichischer Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Apfelskren	€ 26
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 26
Geschmorte Rehschulter mit sautierten Waldpilzen und Selleriepüree	€ 28
	Aufpreis im Menü € 2
Auf der Haut gebratener Skrei auf Balsamicolinsen und Fingermöhren	€ 29
	Aufpreis im Menü € 3
Polenta Romana mit Paprika - Tomaten - Fumet	€ 22
Châteaubriand vom Black Angus Rind (für 2 Personen) 400 g mit Kartoffelstampf, Bohnen und Sherryrahmsauce	€ 42
	pro Person € 21
	Aufpreis im Menü pro Person € 18

Desserts

Champagner trifft Traube	€ 12
Frisch gebackene Apfelküchlein mit Zimt und Vanilleeis	€ 12
Schokoladen Parfait mit Crumble und Himbeere	€ 12
Käseteller vom „Rheingau Affineur“ mit Feigensenf, Frucht-Chutney und Traubenbrot	€ 18
	Aufpreis im Menü € 8

Der „Rheingau Affineur“

Die Rheingau-Affineure Reiner Wechs und Tochter Anke Heynach produzieren heimische Käsespezialitäten in höchster Qualität:
Rheingauer Runde (Munstertyp – saftweich, 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.