

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	€ 12,00
Hokkaido Kürbissuppe mit Ingwer und Kokos	€ 12,00
Entenleberterrine mit Quitte und Brioche	€ 26,00
	Aufpreis im Menü € 12,00

Hauptgänge

Tagliatelle mit sautierten Waldpilzen	€ 24,00
Saiblingsfilet auf Dal - Linsen mit Süsskartoffeln und Rahmwirsing	€ 29,00
	Aufpreis im Menü € 3,00
Rinderfilet mit Selleriepüree und Waldpilzen	€ 38,00
	Aufpreis im Menü € 12,00
Kalbsrücken mit Blumenkohlcrème und Kichererbsen	€ 32,00
	Aufpreis im Menü € 6,00
Krosse Ente am Tisch tranchiert (für 2 Personen) mit Apfel-Rotkohl, Serviettenknödel und Jus	€ 38,00
	pro Person Aufpreis im Menü € 14,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€ 16,00
	als Menu 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 und Traubenbrot	€ 18,00
	Statt Dessert: Aufpreis im Menü € 10,00

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