

Speisenkarte Gourmetabend

Donnerstag, 24. August 2017

hotel|zur
krone
Einmalig

Catering

Am Platz eingedeckt

Zweierlei Meersalz mit Olivenöl und Balsamico-Lack

Vorspeise

Mousse von der Gänseleber / Wildkräutersalat mit Kräuterseitlingen /
Ziegenfrischkäse im Zucchini-Mantel

Suppe

Geeiste Suppe von der Charentais-Melone mit karamellisierter Jakobsmuschel

Zwischengang

Gratin von Edelfischen auf Champagner-Nudeln

Hauptgang

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste mit Karotten-Konfetti und Kartoffel-Törtchen
mit Portwein-Glace

Dessert

Dialog der Früchte mit Champagnersorbet und Minze

Selbstverständlich stehen mit Voranmeldung vegetarische Alternativen zur Verfügung!