



ZUR GOLDENKRON

Kleiner Starter vorneweg für zwei Personen

Brettljause

16

Vom Dreierlei Speck, Karree, Schopf und Bauch von der Schinken-Manufaktur Vulcano, Tiroler Bergkäse und Kren

Vorspeisen

Marinierte Rote Rübe

16

mit Picandou Ziegenfrischkäse und grünem Apfel

Backhuhnsalat

17

vom Röhnhof Hofbieber Freilandgeflügel mit Rahmgurken
und frittierter Petersilie

Tatar vom Simmentaler Rind

18

mit buttrigem Eigelb und Kaperncreme

Seesaibling von der Fichzucht Birnbaum

25

mit Graupen, Rauchaal und Dill

Zwischengang

Cremesuppe Kohlrabi

14

mit Roter Wildgarnele

Ravioli von der Rinderbrust

18

Im Zwiebelsud mit Wagyu Pastrami

Pot au Feu von Puy Linsen

25

mit 1Stunden Marans Ei, Guanciale und Wintertrüffel



ZUR GOLDENKRON

Vegetarischer Hauptgang

Risotto

19

mit Hokkaido Kürbis, Belper Knolle und mariniertem Baby-Spinat

Hauptgang Fisch

Atlantik Seezunge

42

mit Spinat und roter Bete

Skrei (Winterkabeljau)

39

auf Sauerkraut Brandade mit Blutwurst und Gillardeau Auster G2

Hauptgang Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

29

mit Kartoffel-Feldsalat und Gebirgspreiselbeeren

Cordon Bleu vom Thüringer Duroc Schwein

27

mit seinem Schinken und Tiroler Bergkäse

Brust von der Barbarie Ente

32

mit wildem Broccoli

Dessert

Apfelstrudel im Glas

12

Warmer Schokoladenkuchen mit Eis vom Käsekuchen

14

Auswahl von Rohmilchkäse

16