

KRONE

GERADSTETTEN

Hausgebackenes Brot/ Butter/ Aufstrich

3

Gasthaus Menü

Krustenpastete vom deutschen Schwein
Senf/ Grüne Soße/ Kräutersalat

Suppe von Süßwasserfischen
Tomate/ Fenchel/ Fischfilet

Brust vom Schwarzfederhuhn
bunter Mangold/ Kartoffelpüree

Topfenknödel
Rhabarber/ Butterbrösel/ Topfeneis

oder

Käseauswahl
Rhabarber Chutney/ Brot

3 Gänge mit Suppe 46
3 Gänge mit Vorspeise 51
4 Gänge 59

Weinbegleitung
3 Gläser 17
4 Gläser 22

KRONE

GERADSTETTEN

Vorweg

| | |
|--|----|
| Weißer Spargel Gribiche Soße /Croutons/ Kräuter | 14 |
| Krustenpastete vom deutschen Schwein Senf/ Grüne Soße/ Kräutersalat | 15 |
| Blattsalate der Saison Gemüse/ Vinaigrette/ Kerne | 10 |
| Rinderkraftbrühe Grießklößchen/ Schnittlauch | 8 |
| Suppe von Süßwasserfischen Tomate/ Fenchel/ Fischfilet | 10 |

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Filet vom Saibling Spargelragout/ Petersilienkartoffeln | 29 |
| Geschmorte Schulter vom Württemberger Rind Schmorsoße/ gebratenes Gemüse/ geschabte Spätzle | 28 |
| Brust vom Schwarzfederhuhn bunter Mangold/ Kartoffelpüree | 29 |
| Spinat Kartoffel Nocken Kräutersoße/ weißer und grüner Spargel/ Belper Knolle | 24 |
| Zwiebelrostbraten vom Württemberger Rind Soße/ Maultäschle/ geschabte Spätzle Kleiner Blattsalat als Beilage | 32 5 |

KRONE

GERADSTETTEN

Dessert

| | |
|--|----|
| Käseauswahl Rhabarber Chutney/ Brot | 13 |
| Grießflammerie Erdbeeren/ Streusel | 10 |
| Affogato Vanilleeis/ Espresso | 6 |
| Topfenknödel Rhabarber/ Butterbrösel/ Topfeneis | 12 |