

KÜCHENEMPFEHLUNG



Zu den Drei Kronen
Restaurant & Hotel

800	Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Kürbiskernöl & Croutons	7,90
850	Pfifferling-Cremesuppe mit Mandelblättchen	7,90
802	Rote Beete mit Ziegenkäse im Ofen gegart, mit Walnusskernen & Ingwer-Honigvinaigrette auf jungem Spinat	16,90
803	Rote Beete mit Hokkaidokürbisspalten mit Ziegenkäse im Ofen gegart, mit Walnusskernen & Ingwer-Honigvinaigrette auf jungem Spinat	18,50
867	Hausgemachter Semmelknödel mediterran gefüllt mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Kräutern & Pinienkernen, in Olivenöl, Cocktailtomaten, Schalotten, Knoblauch, Kräutern, & Pilzragout	16,90
858	Hausgemachter Semmelknödel in Pilzrahmsauce	15,50
151	frische Tagliolini Grana Im Parmesanrad geschwenkt mit Olivenöl & Kräutersauce	18,90
152	frische Tagliolini Im Parmesanrad geschwenkt mit frischen Trüffeln & Trüffelsauce	23,90
804	Wirsingroularde mit Kürbis & Walnüssen gefüllt in Sauce Hollandaise mit Parmesan überbacken auf Kürbis-Maronen-Püree mit Bresaula-Scheiben	23,90
880	Rinderroulade „Drei Kronen“ mit Semmelknödeln und Kürbisspalten	23,90
881	Lammhaxe mit Kürbis-Maronen-Püree, mediterranes Gemüse	28,90
896	Hirschgulasch mit Pfifferlingen & Spätzle & Apfelrotkohl	23,90
384	Hähnchenbrust mit Pilzrahmsauce mit Pommes	23,90