



# Silvester-Menü

1 Glas Begrüßungs-Champagner

• • • 1.Gang • • •

geräucherte Entenbrust  
auf Taboulé  
mit Granatapfel

*oder  
fleischlos*

lauwarmes, mildes  
Ziegenkäsemedaillon auf Taboulé  
mit Granatapfel

• • • 2.Gang • • •

flambiertes  
Hummerschaum-Süppchen  
mit Sesam-Garnele

*oder  
fleischlos*

luftiges & cremiges  
Maronenschaum-  
süppchen

• • • 3.Gang • • •

gratinierte Jakobsmuschel  
auf einem Wildkräutersalatbett  
an Limonenschaum

*oder  
fleischlos*

gratinierte Avocado  
mit Kräuter-Frischkäse-Füllung  
an Himbeersöble

• • • 4.Gang • • •

Rinderfilet  
an Morchelsöble,  
dazu Kartoffelschiffchen  
& karamellierte Babymöhrrchen

*oder  
fleischlos*

Timbale  
von roten Linsen & Gemüse  
an Morchelsöble, dazu Kartoffelschiffchen  
& karamellierte Babymöhrrchen

• • • 5.Gang • • •

Silvester-Dessertvariation  
des Küchenteams  
lassen Sie sich überraschen

99,00 € / Person

Beginn : 18:00 Uhr

Reservierung erforderlich !



Goldene Krone

0 7561 / 820 31 33  
info@kroneleutkirch.de



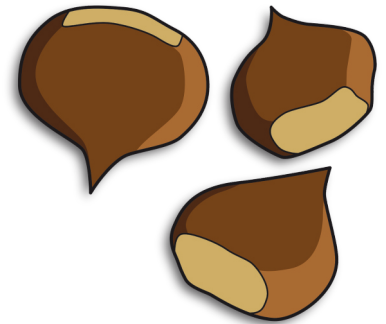
Goldene Krone



# Saison-Empfehlung

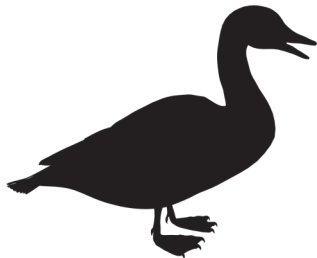
luftiges & cremiges  
Maronenschaum-  
süppchen

8,90 € <sup>E, F, H</sup>



Feldsalat an Himbeerdressing  
mit geräucherter Entenbrust  
und Croutons

15,90 € <sup>A, G, N</sup>



Rehrücken  
an Pilzrahmsöble,  
dazu Semmelknödel & Speckbohnen

32,90 € <sup>A, F, G, H, N</sup>

edles Wildragout  
dazu Haselnussspätzle  
& Wildpreiselbeeren

26,90 € <sup>A, E, F, G, H</sup>

gebackene Gänsekeule  
an kräftiger Jus mit  
Semmelknödel & Apfelrotkraut

28,90 € <sup>A, F, G, N</sup>

Barberie-Entenbrust  
an Orangen-Cognac-Jus  
dazu Rosmarinkartoffeln

26,90 € <sup>A, E, H, G</sup>



# Vorspeisen

Blumenkohl-Creme-Süppchen  
mit gerösteten Mandeln  
& frischen Kräutern  
7,90 € A, F, G, H

---

## **gemischte Tapasplatte** **(ab 2 Personen)**

- hausgemachte Tapas -  
Chorizo en tinta  
Gambas al Ajillo  
Chicken Wings  
Datiles con bacon  
Patatas Aioli  
Manchego Käse

16,90 € p.P. A, B, E, F, G, N, 2, 12

## **Tapas einzeln :**

Chorizo en tinta (würzige span. Wurst) - 5,90 €  
Gambas al Ajillo (Garnelen in Knoblauch) - 8,90 €  
Chicken Wings - 4,90 €  
Datiles con bacon (Datteln im Speckmantel) - 5,90 €  
Patatas Allioli (Kartoffelecken in Knoblauch Aioli) - 6,90 €  
Manchego (Manchego Käse) - 5,90 €

zu allen Tapasgerichten servieren wir frisches Baguette

---

Salatvariation  
an Kräuter-Balsamico-Vinaigrette  
6,90 € A, I, 12

# Fisch & mehr

Zanderfilet  
auf der Haut gebraten an Limettenschaum,  
dazu Tagliatelle  
26,90 € A, E, F, G, N

## vegetarisch

Cappelli  
gefüllt mit Steinpilzen,  
dazu Parmesanspäne & Kirschtomaten  
20,90 € A, F, H, N, 12

---

Tagliatelle  
mit gegrilltem Gemüse,  
Kirschtomaten & Parmesan  
16,90 € A, F, H, N, 12

---

"Goldene Krone" **VEGI-Burger**  
feines Vegi-Patty mit Dijonsenf-Aioli,  
Cheddar-Cheese, Röstzwiebeln & French Fries  
18,90 € A, E, F, G, I, 5

# Empfehlungen

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
an kräftigem Sößle mit Zwiebelchutney & Röstzwiebeln,  
dazu selbstgemachte Spätzle*

24,90 € <sup>A, F, H, N</sup>

---

*Wiener Schnitzel vom Milchkalb in der Panko-Kruste (jap. Brotmehl)  
mit French Fries,  
Salatbouquet und Wildpreiselbeeren*

23,90 € <sup>A, F, I, N</sup>

---

*Perlhuhnbrust "Supreme"  
an feiner Jus auf jungem Blattspinat,  
dazu Kartoffelgratin*

22,90 € <sup>A, D, F, H</sup>

---

*Milchkalbsleber  
an dunkler Jus,  
dazu Kartoffelstampf & Röstzwiebeln*

19,90 € <sup>A, E, H</sup>

---

*Portion Soße "extra"*

*(Kännchen)*

2,90 €

# Premium Steaks & Burger

*Premium Rinderfilet*  
(aus natürlicher Weidehaltung)  
Standard Cut ca. 250g - 39,90 €

---

*Premium Roastbeef*  
(aus natürlicher Weidehaltung)  
Standard Cut ca. 200g - 21,90 €

---

**"Goldene Krone" Meisterburger**  
100% feinstes Beef vom Weidetier mit Dijonsenf-Aioli,  
Cheddar-Cheese, Röstzwiebeln & French Fries  
20,90 € A, C, E, I, J, 2

## Steak-Beilagen:

French Fries	5,90 €
gegrilltes Gemüse <sup>F</sup>	5,90 €
junger Blattspinat <sup>F</sup>	5,90 €
Kartoffelgratin <sup>F</sup>	5,90 €

## hausgemachte Dips:

Sour-Cream <sup>F</sup>	2,90 €
BBQ-Soße <sup>A, E</sup>	2,90 €
hausgemachte Kräuterbutter <sup>F</sup>	2,90 €
Chilli-Dip ( <i>sehr scharf !</i> )	2,90 €
milde Pfefferrahmsoße <sup>A, I, J, F</sup>	2,90 €

# Desserts

*feines Schokoladensoufflé  
mit warmem Himbeerragout  
und Vanilleeis*

10,90 € <sup>A, F, N</sup>

---

*gebackenes Vanilleeis  
mit Glühwein-  
zwetschgen*

10,90 € <sup>A, F, G, N</sup>

---

*dreierlei Sorbét (vegan)  
mit  
frischen Beeren*

10,90 € <sup>A, F, G, N</sup>

---

*geflämmte Creme Brûlée  
mit glasierten Apfelspalten  
an Calvados*

9,90 € <sup>E, G, N</sup>

---

*Dessertplatte (ab 2 Personen)  
lassen Sie sich verwöhnen  
von unseren Dessertvariationen*

14,90 € p.P. <sup>A, D, F, G, N</sup>