

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

SAISONALE SPARGELKARTE

SPARGELSALAT € 19

HAUSGEBEIZTE LACHS, EIERVINAIGRETTE

Salade d'asperges, saumon mariné maison, vinaigrette aux œufs

Asparagus salad, home-cured salmon, egg vinaigrette

SPARGELSUPPE € 15

GERÄUCHERTER FORELLE, LAUCHRINGE

Soupe d'asperges avec truite fumée et anneaux de poireaux.

Asparagus soup, smoked trout, leek rings

HERKUNFT VON UNSEREM SPARGEL

UNSER SPARGEL KOMMT EXKLUSIV VOM FRITZ WASSMER
AUS BAD-KROZINGEN

Nos asperges proviennent exclusivement de Fritz Wassmer à Bad-Krozingen

Our asparagus is locally sourced from Fritz Wassmer in Bad-Krozingen

500G SPARGEL

MIT NEUEN KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE

500g d'asperges blanches, pommes de terre nouvelle, sauce hollandaise

500g white asparagus with new potatoes and Hollandaise sauce

€ 35

MIT ROHEM UND GEKOCHTEM SCHINKEN

avec jambon cru et fume | with smoked and cured ham

€ 37



SPARGEL MIT GERATENEM LACHSFILET € 40

NEUEN KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE

Asperges avec médaillons de saumon poêlé, pommes de terre nouvelle, sauce hollandaise

Asparagus with seared salmon, new potatoes, sauce hollandaise

SPARGEL MIT WIENER SCHNITZEL € 46

NEUEN KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE

Asperges, escalope de veau Viennoise, pommes de terre nouvelle, sauce hollandaise

Asparagus with "Wiener Schnitzel", new potatoes, sauce hollandaise

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

NEW NORDIC & OLD ITALIAN

DAS KALB

KALBS TATAR | EIGELB CREME | KAROTTE

Le veau – tartare de veau, crème de jaune d'oeuf, carotte

The calf – veal tartar, egg yolk cream, carrot

DIE PASTA

CAVATELLI | OCHSENFLEISCH RAGOUT

BERGKÄSE | CHAMPIGNONS

Les pâtes – Cavatelli, ragout de viande de boeuf, fromage de montagne, champignons

The pasta – Cavatelli, ox meat ragout, mountain cheese, mushrooms

DER KABELJAU

CREMSPINAT | BEURRE BLANC

La morue – épinards à la crème, beurre blanc

The cod – creamed spinach, beurre blanc

DAS PERLUHN

GESCHMORTE AUBERGINE | TRÜFFEL JUS

La pintade – aubergine braise, jus de truffe

The guinea fowl – braised eggplant, truffle jus

DIE HIMBEERE

HIMBEER SCHNITTE | HIMBEER SORBET

La framboise – coupe de framboise et sorbet

The raspberry – raspberry cut and sorbet



CHEF'S MENU 96 EURO (5 Gänge - 5 Plats - 5 Courses)

BIS 21 UHR ZU BESTELLEN

A COMMANDER JUSQU'A 21H / TO ORDER UNTILL 9PM

FRÜHLINGSMENU 75 EURO (3 Gänge - 3 Plats - 3 Courses)

BIS 21.30 UHR ZU BESTELLEN

A COMMANDER JUSQU'A 21H30 / TO ORDER UNTILL 9.30PM

KALB, PERLUHN UND SCHOKOLADE

VEAU, PINTADE & CHOCOLAT

VEAL, GUINEA FOWL & CHOCOLATE

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

DINNER INKL. WEINBEGLEITUNG

€ 131 CHEFS MENU
€ 96 FRÜHLINGSMENU

DINER AVEC ACCORD DES VINS

DINNER WITH CORRESPONDING WINES



DINNER INKL. ALKOHOLFREIER BEGLEITUNG

*Alkoholfreier Prosecco – Prickelt wie Secco – ganz ohne Alkohol
zu jedem Gang die passende Obstsorte aus der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat (Stuttgart)*

€ 121 CHEFS MENU
€ 90 FRÜHLINGSMENU

DINER BOISSONS SANS ALCOOL INCLUES
DINNER INCLUDING NON-ALCOHOLIC ACCOMPANIMENT



TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

VORSPEISEN

ENTRÈES – APPETIZERS

RADICCHIO-EISBERG SALAT MIT ROTER BETE € 18
BUCHENPILZE, PINIENKERNE, BALSAMICO VINAIGRETTE

*Salade iceberg radicchio aux betteraves, champignons de hêtre, pignons de pin,
vinaigrette balsamique*

Radicchio iceberg salad with beet toes beech mushrooms, pine nuts, balsamic vinaigrette

BURRATA € 18
GELBE BETE, GURKE, DILL

Burrata – Betteraves jaunes, concombre, aneth

Burrata – yellow beets, cucumber, dill

KALBSTATAR € 23
EIGELB CREME | KAROTTE

Tartare de veau, crème de jaune d'oeuf, carotte

Veal tartar, egg yolk cream, carrot

VITELLO TONNATO € 21
KALBFLEISCH, THUNFISCHSAUCE, RUCCOLA,
APFELKAPERN, LACHSKAVIAR, OLIVEN

Vitello tonnato – Veau, sauce au thon, roquette, câpres aux pommes, caviar de saumon, olives

Vitello tonnato – Veal, tuna sauce, rucola, apple capers, salmon caviar, olives

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

SUPPE

SOUPE – SOUP

HUMMERSUPPE

€ 15

POCHIERTER HUMMER, VANILLESCHAUM

Soupe de homard, homard poché, mousse vanille

Lobster soup, poached lobster, vanilla foam

FISCH

POISSON - FISH

KABELJAU

€ 42

WEIßEM SPARGEL, BÄRLAUCH BEURRE-BLANC

Cabillaud poêlé avec asperges blanches, beurre blanc à l'ail des ours

Cod, white asparagus, wild garlic beurre blanc

JAKOBSMUSCHELN

€ 45

KARTOFFEL-RUCCOLA STAMPF, PAPRIKA, TRÜFFEL VINAIGRETTE

Coquilles Saint Jacques – purée de pommes de terre à la roquette, paprika, vinaigrette à la truffe

Scallops – Potato with rucicola mash, paprika, truffle vinaigrette

VEGETARISCH HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN MAIN DISHES

TEIGTASCHEN MIT AUBERGINEN UND ROBIOLA KÄSE



€18 / €28

PESTO GENOVESE, PINIENKERNEN, BASILIKUM, GRANA PADANO

Ravioles aux aubergines et robiola, pesto Genovese, pignons de pin et basilica, grana padano

Ravioli stuffed with eggplant and robiola, pesto Genovese, pine nuts, basil, grana Padano

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

FLEISCH

VIANDE - MEAT

TORTIGLIONI € 23

EIGELB, PECORINO, PARMIGIANO

GERÄUCHERTE ENTENBRUST, SCHWARZER PFEFFER

Tortiglioni – jaune d’oeuf, pecorino, parmigiana, magret de canard fume, poivre noir

Tortiglioni – egg yolk, pecorino, parmigiano, smoked duck breast, black pepper

WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 35

GURKENSALAT, PREISELBEEREN, POMMES FRITES

Schnitzel - escalope viennoise de veau, salade de concombre, canneberges, frites

Viennese Schnitzel from veal, cucumber salad, cranberries, French fries

CHEESEBURGER € 27

220G HAMBURGER, BURGER SAUCE, SALAT, BACON

TOMATE, CHEDDAR KÄSE, POMMES FRITES

Cheeseburger, 220g steak de boeuf, sauce burger, salade, bacon, tomate, fromage cheddar, frites

Cheeseburger, 220g beef, burger sauce, salad, bacon, tomato, cheddar cheese, French fries

PERLHUHN € 39

GESCHMORTE AUBERGINEN, MACCHERONI-TRÜFFEL GRATIN

Pintade – Aubergines braises, maccheroni au gratin aux truffes

Guinea fowl – braised eggplants, maccheroni-truffles gratin

RINDERFILET € 52

GRILLGEMÜSE, SCHAUM VON NUSS-BUTTER, STAMPF KARTOFFELN

Filet de boeuf, legumes grilles, mousse de beurre de noix, purée de pommes de terre

Beef fillet, grilled vegetables, nut butter foam, mashed potatoes

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

Für 2 Personen empfohlen

BEEF SHORT RIB * ~ 1500G
GEMÜSEPFANNE, ROTWEIN JUS

COTE DE BOEUF, POELE A LEGUMES, JUS AU VIN ROUGE
BEEF SHORT RIB, VEGETABLE PAN, RED WINE JUS
€ 99

* Vorbereitungszeit ca. 30min - **bis 21.30 Uhr zu bestellen**
Temps de préparation environ 30min - a commander jusqu'à 21h30
Preparation time approx. 30min - to order until 9.30 pm

STEAKS

MIT ROJO MOJO SAUCE, TRÜFFEL POMMES (MIT PARMESAN)
UND KLEINEM GEMISCHTEN SALAT

servi avec sauce Rojo Mojo, frites au truffe (et parmesan), petite salade mêlée
served with Rojo Mojo sauce, truffle fries (with parmesan) and mixed side salad

ARGENTINISCHES RINDERFILET 220G
FILET DE BOEUF ARGENTIN , BEEF TENDERLOIN ARGENTINA
€ 52

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 250G
RUMPSTEAK ARGENTIN , RUMP STEAK ARGENTINA
€ 45

DEUTSCHES „FEERSISCH“ RIB EYE 300G
FAUX FILLET ALLEMAND , GERMAN RIBEYE
€ 52

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

AHOI - IHR MUTIGEN WIKINGER & SCHÖNE MEERJUNGFRAUEN

POUR LES PETITS VIKINGS - FOR SMALL VIKINGS

KÖTTBULLAR

KALBSFLEISCHBÄLLCHEN IN RAHMSAUCE
KAROTTEN-ERBSEN, KARTOFFELPUREE, PREISELBEEREN

*Köttbullar - Boulettes de veau, sauce à la crème
Carottes aux petits pois, purée de pommes de terre, airelles*

Köttbullar - Veal meatballs, cream sauce, carrots with peas, mashed potatoes, cranberries
€ 8,50

BACKFISCH

PANIERTES SEELACHSFILET, POMMES, REMOULADE

Poisson pané - Filet de plie pané, frites, sauce rémoulade

Fish&chips - Breaded plaice fillet, fries, sauce remoulade
€ 8,50

CRISPY CHICKEN NUGGETS MIT POMMES

*Nuggets de poulet croustillants, frites
Crispy chicken nuggets with French fries*

€ 8,50

SPAGHETTI

MIT BOLOGNESE, TOMATENSAUCE ODER BUTTER, GRANA PADANO

Spaghetti à la Bolognese ou à la sauce tomate ou au beurre, grana padano

Spaghetti, sauce Bolognese or with tomato sauce or with butter, grana padano
€ 8,50

3 KUGELN EIS

VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER
SCHOKOLADENSAUCE, SCHLAGSAHNE

3 Boules de glace - Vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat et chantilly

3 Scoops of ice cream - Vanille, chocolat, strawberry, chocolat sauce, whipped cream
€ 7,60

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

APERITIF

Aperol Spritz ^{L 4·11}		€ 9.50
Lillet Wild Berry ^{L 4}		€ 9.50
Campari ⁴ Soda / Orange		€ 8.30
Bareksten Gin & Tonic ^{2 11}		€ 14,50
Erdinger Pikantus ^{A2}	FI 0.5 1	€ 7,70
Hugo ^L		€ 9.50
Prosecco Spumante ^L	0.11	€ 7,00
Champagner ^L	0.11	€ 14,60
Somersby Apple Cider ¹⁷	0.31	€ 4.50
Pinot Blanc Brut ^L	0.11	€ 7.00
<i>(Badischer Sekt - Weingut Fritz Waßmer - Bad Krozingen)</i>		
Pinot Rosé Brut ^L	0.11	€ 7.00
<i>(Badischer Sekt - Weingut Fritz Waßmer - Bad Krozingen)</i>		
Prisecco Cuvée Nr · 23	0.11	€ 6.30
<i>(Alkoholfrei - Manufaktur Jörg Geiger – Schlat)</i>		

AQUAVIT

Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	€ 4.80
Aalborg Dild Akvavit	2 cl	€ 4.80
Lysholm No · 52	2 cl	€ 5.00
LINIE Aquavit	2 cl	€ 4.90
LINIE Aquavit Madeira Cask	2 cl	€ 5.30

BIER

Kronen Pils ^{A4}	FI 0.33 1	€ 4.90
Carlsberg Beer ^{A4}	FI 0.33 1	€ 4.90
<i>Dänisches Pils vom Fass</i>		
Erdinger Weißbier ^{A4}	FI 0.5 1	€ 6.30
<i>Mit feiner Hefe vom Fass</i>		
Pale Ale 1975 ^{A4}	FI 0.33 1	€ 4.90
<i>Europa Park Edition</i>		
Erdinger Weißbier ^{A4}	FI 0.33 1	€ 4,90
<i>Alkoholfrei</i>		
Holsten Pils ^{A4}	FI 0.33 1	€ 4.90
<i>Alkoholfrei</i>		

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Coca-Cola Original Taste ^{4* 6·7}	FI 0.2 1	€ 4.10
Coca-Cola Zero Sugar ^{1 3 4*·5 6 7}	FI 0.2 1	€ 4.10
Fanta ^{1 2 4* 5 6 7}	FI 0.2 1	€ 4.10
Sprite ^{1 7}	FI 0.2 1	€ 4.10
Mezzo Mix ^{1 4* 6 7 8}	FI 0.2 1	€ 4.10
Rivella rot ^G	FI 0.33 1	€ 5.10
Schweppes	FI 0.2 1	€ 4.00
<i>Indian Tonic Water^{4*·11}</i>		
<i>Original Bitter Lemon^{2·4*·11}</i>		
<i>American Ginger Ale^{4*}</i>		
granini Apfelschorle ¹	0.31	€ 4.10
granini Apfelsaft ²	FI 0.2 1	€ 4.10
granini Orangensaft	FI 0.2 1	€ 4.10
Apollinaris Selection	FI 0.25 1	€ 3.90
Kohlensäure	FI 0.75 1	€ 7.60
ViO	FI 0.25 1	€ 3.90
<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>		
ViO Schorle	FI 0.75 1	€ 7.60
<i>Johannisbeerschorle</i>		

DALLMAYR SPEZIALITÄTEN

Café Crème ⁶	€ 4.20
Espresso ⁶	€ 3.70
Espresso Macchiato ^{6 G}	€ 4.30
Doppelter Espresso ⁶	€ 5.30
Cappuccino ^{6 G}	€ 4.70
Latte Macchiato ^{6 G}	€ 5.10
Glas Tee	€ 4.30

Gerne erhalten Sie unsere
Kaffeespezialitäten auch mit
Hafer- oder mit Soja Milch für € 0,60 Aufpreis.
*All our coffees can be made with oat- or soymilk
for € 0,60 extra charge.*

*Vous recevez nos spécialités de café aussi avec du lait d'avoine ou du
lait de soja pour un supplément de € 0,60.*

All prices in Euro · The prices include VAT and service ·

1 - preservatives 2 - antioxidant 3 - source of phenylalanine 4 - colouring agent *may affect children's attention and level of activity 5 - sweetener 6 - contains caffeine 7 - Acidifying agents 8 - stabilizers 11 - quinine containing A1 - gluten (wheat) A2 - gluten (spelt) A3 - gluten (rye) A4 - gluten (barley) A5 - gluten (oat) A6 - gluten (Kamut a wheat species) G - milk L - sulphite/Sulphur

Alle Preise in Euro · Die Preise enthalten die derzeit gültige MwSt · und Bedienungsgeld · 1 - mit Konservierungsstoff 2 - Antioxidationsmittel 3 - Phenylalaninquelle 4 - mit Farbstoff Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 5 - mit Süßungsmittel 6 - Coffeinhaltig 7 - Säuerungsmittel 8 - Stabilisatoren 11 - Chininhaltig A1 - mit Gluten (Weizen) A2 Gluten (Gerste) A3 - Gluten (Roggen) A4 - Gluten (Gerste) A5 - Gluten (Hafer) A6 Gluten (Kamut · eine Weizenart) G - mit Milch L - mit Sulfid/Schwefel Tous les prix sont en Euros · Les prix incluent la TVA · Service compris · 1 - conservateur 2 - antioxydant 3 - source de phénylalanine 4 - colorant *Peut nuire à l'activité et à la concentration de l'enfant 5 - édulcorants 6 - contient de la caféine 7 - acidifiants 8 - stabilisateurs 11 - contient de la quinine A1 - gluten (blé) A2 - (orge) A3 - gluten (seigle) A4 - gluten (orge) A5 - gluten (avoine) A6 - gluten (Kamut · une espèce de blé) G - lait L - sulfite/souffre

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

WEINEMPFEHLUNG

SUGGESTIONS DE VIN

WINE RECOMMENDATION

2022 Pinot Grigio L

DOC Collio | Cooperativa Cormóns | Friaul

Wie alle Weine der Kellerei wird auch der Pinot Grigio im Einklang mit der Natur gewonnen. In der Nase machen sich einen fruchtig-süße Aromen von Banane und Akazienhonig bemerkbar.

Auf der Zunge samtig-weiche Noten von Haselnuss.

0,1l 5,10 € – 0,2l € 10,20 – 0,75l € 34,00

2021 Chardonnay L

Casablanca Valley | Errazuriz Estate | Chile

Klares hellgelb. In der Nase frisch und feinfruchtig mit dezenten Noten von Passionsfrucht, Zitrus und einem Hauch grüner Paprika. Am Gaumen elegant mineralisch und frisch mit angenehmer Säure

0,1l € 5,20 – 0,2l € 10,40 – 0,75l € 35,50

2021 Shiraz L

Limestone Coast | Wakefield Estate | South Australia

Der Rotwein-Klassiker Australiens! Aromen reifer Früchte sowie Mokka und feine Würze vom Ausbau im Holzfass. Ein voller Körper mit Eleganz und feinen Tanninen runden den Charakter ab.

0,1l € 4,90 – 0,2l € 9,80 – 0,75l € 33,50

2020 Poggio alla Guardia L

DOC Maremma Toscana | Rocca di Frasinello | Grosseto

Ein ausgewogener und leicht zugänglicher „Einsteiger-Cuvée“ aus Merlot, Cabernet Sauvignon mit Sangiovese. Feinste Beerenaromen, mit zurückhaltenden Würznoten. Klare, klassische Struktur, rund und füllig im Ansatz.

0,1l € 6,10 – 0,2l € 12,20 – 0,75l € 41,50

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

WEINEMPFEHLUNG

SUGGESTIONS DE VIN

WINE RECOMMENDATION

2018 Hatay Riesling L

Q.b.A. | Halbtrocken | Rheingau

Diese Ortswein aus den Weinbergen rund um Hallgarten im Rheingau überzeugt durch seine perfekte Harmonie zwischen Säure und Restzucker. Ein Wein mit starkem Charakter, der durch tiefgrünige Böden geprägt ist.

0,1l € 6,10 – 0,2l € 12,20 – 0,75l € 41,50

2019 Spätburgunder L

Gutswein | Trocken | Weingut Hüls | Mosel

Der Spätburgunder von Hüls ist ein imposantes Beispiel dafür, dass man an der Mosel auch grandiose Rotweine machen kann. Rote, reife Früchte und Kräuter unterscheiden den kräftiger Holzpunch mit Tabak, Speck und Feuerstein, dazu ein bisschen Cassis und Schattenmorelle.

0,1l € 5,30 – 0,2l € 10,60 – 0,75l € 36,50

OFFENER AUSSCHANK

		€
MÜLLER – THURGAU ^L	0.2l	6.90
Q · B · A trocken Weingut Lothar Schwörer Kippenheim	0.5l	16.60
WEISSER BURGUNDER ^L	0.2l	6.90
Q · B · A trocken Weingut Bercher Burkheim	0.5l	16.60
GRAUBURGUNDER ^L	0 · 2l	6.90
Q · B · A trocken Weingut Fritz Waßmer Bad Krozingen	0.5l	16.60
EUROPA PARK PINOT NOIR ROSÉ ^L	0.2l	6.90
AOC Alsace Domaine D'Ollwiller Wuenheim	0.5l	16.60
SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST ^L	0.2l	6.90
Q · B · A trocken Oberkircher Winzer Oberkirch	0.5l	16.60
SPÄTBURGUNDER ^L	0.2l	6.90
Q · B · A trocken Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen	0.5l	16.60

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

LIEBE GÄSTE,

GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGIKER KARTE
AUSKUNFT
ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN
ALLERGENEN ZUTATEN UND ZUSATZSTOFFE.
BITTE WENDEN SIE SICH HIERFÜR
AN UNSERE MITARBEITER.

CHERS HOTES,

NOUS VOUS INVITONS A CONSULTER NOTRE CARTE SPECIALE
DEDIEE AUX INTOLERANCES ALIMENTAIRES, QUI REPERTORIE
LES ALLERGENES
CONTENUS DANS LES PLATS.
VEUILLEZ-VOUS ADRESSER A NOTRE PERSONNEL
POUR L'OBTENIR.

DEAR GUESTS,

WE HAVE PREPARED A SEPARATE MENU
IN WHICH YOU WILL FIND
ALL ALLERGENIC INGREDIENTS.
OUR STAFF IS HAPPY TO PROVIDE YOU
WITH THE MENU AND ALL NECESSARY INFORMATION.

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

DESSERTS - SWEETS

SCHOKOLADEN-DOM DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE, FLÜSSIGER VANILLEKERN EXOTISCHES FRÜCHTESORBET

Dôme de chocolat

Mousse au chocolat noir, noyau de vanille, sorbet aux fruits exotiques

Chocolate Dome

Dark chocolate mousse, liquid vanilla core and exotic fruit sorbet

€ 17

PANNA COTTA DULCEY SCHOKOLADE, APRIKOSEN SORBET, MANDELCRUMBLE

Panna cotta - chocolat Dulcey, sorbet apricot et crumble aux amandes

Panna cotta, Dulcey chocolate, apricot sorbet and almond crumble

€ 15

SCHWARZWÄLDER KIRSCH KIRSCHWASSERMOUSSE, SAUERKIRSCHSORBET

Cerise de la Forêt-Noire - Mousse d'eau de cerise, sorbet griotte

Black Forest cherry - Cherry water mousse, sour cherry sorbet

€ 16

MANDARINE-GIN GIN MOUSSE, MANDARINENKERN MIT LEMONCURD UND BUTTERCRUMBLE

Gin Mandarine

Mousse de gin, noyau de mandarine avec crème de citron et crumble au beurre

Mandarin Gin

Gin mousse, mandarin core with lemon curd and butter crumble

€ 16

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

SPIRITOUSENKARTE

Edelbrände

2cl

Europa Park Edition – Destilliert im Schloss Balthasar

Waldhimbeergeist	€ 6,00
Kirschwasser	€ 6,00
Williamsbirne	€ 6,00
Mirabelle	€ 6,00

Château Ollwiller Edition

Château Ollwiller Birnenbrand	€ 6,00
Château Ollwiller Kirschwasser	€ 6,00
Château Ollwiller Mirabellenbrand	€ 6,00
Château Ollwiller Tresterbrand	€ 6,00
Château Ollwiller Zwetschgenbrand	€ 6,00

Grappa

Berta Il Casot	€ 4,90
Nonino Antica Cuvée <i>Cuvée aus der Methusalem Flasche</i>	€ 8,50
Jaco Poli Di Sassicaia	€ 9,20
Berta Tre Soli Tre <i>Di Barolo</i>	€ 10,20

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

SPIRITOUSENKARTE

2cl

Akvavit

DÄNEMÅRK

Aalborg Jubiläum	4,80 €
Aalborg Dild	4,80 €

NORWEGEN

Linie Matured at Sea	4,90 €
Linie Port Cask	5,30 €
Opland Norsk Edel Port Cask	9,50 €
Opland Norsk Edel Madeira Cask	18,40 €

Cognac

Remy Martin VSOP 2cl	6,40 €
Hennessy XO 2cl	5,40 €

Rum

Schloss Balthasar EUROPA-PARK Edition / Barbados Jamaica Martinique Getrocknete Früchten Tabakblätter	8,60 €
Zacapa / Quatemala 23 Jahre Leicht Würzige Eichenholznoten Vanillezucker	9,80 €
Companero Extra Anejo / Panama 12 Jahre Orangen Schokolade	6,80 €
Opthimus / Dominikanische Republik 25 Jahre Leicht Süß Honig Vanille Dunkler Schokolade Toffeenoten	15,80 €

Whiskey

Makers Mark Private Select	€ 24,00
Mary Power Single Malt	€ 17,00
Laphroaig 10 Years	€ 12,00
Glenmorangie Quinta Ruban	€ 17,00

Likör / Bitter

Baileys	€ 4,60
Amaretto	€ 4,60
Unicum Reserva	€ 4,60
Gammel Dansk	€ 4,60
Ramazotti	€ 4,60

