

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

UNSER SIGNATURE MENÜ

THUNFISCH VARIATION

Gebraten und als Tartar, Sesam, Ponzu, Avocado, Gurke, Dill

Variation autour du thon, frit et en tartare, sésame, ponzu, avocat, concombre, aneth

Tuna variation - seared and tatar, sesame, Ponzu, avocado, cucumber, dill

* * *

WACHTELBRUST

Gegrillter Chicorée mit Rotweinessig Lack, Wollschwein Speck

Poitrine de caille, chicorée grillée avec laquage au vinaigre de vin rouge, lard

Seared quail, grain risotto, bacon

* * *

RINDERRÜCKEN

Ochsenbacken Ragout, Kartoffelpüree, Rosenkohl

Côte de bœuf, ragoût de joue de bœuf, purée de pommes de terre, choux de Bruxelles

New York Strip, beef cheek, mashed potatoes, Brussel sprouts

* * *

HASELNUSS

Haselnuss Mousse, Schokoladen Ganache, Haselnuss Kuchen, Kakao Sorbet

Mousse noisette, ganache chocolat, gâteau noisette, sorbet cacao

Hazelnut mousse, chocolate ganache, hazelnut cake and cocoa sorbet

MENU € 82

Menü inkl. Weinbegleitung € 110

Menu avec vins / Menu with corresponding wines

Menü inkl. Alkoholfreier Begleitung € 104

Alkoholfreier Prisecco – Prickelt wie Secco – ganz ohne Alkohol

zu jedem Gang die passende Obstsorte aus der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat (Stuttgart)

Menu including non-alcoholic accompaniment / Menu avec boissons sans alcool incl.

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

VORSPEISEN ENTREES · APPETIZERS

KÜRBIS SUPPE MIT VANILLE SCHAUM

Gerösteter Kürbis, Vanille, Kürbis Kerne und Öl

Soupe de potiron à l'émulsion de vanille, potiron braisé, vanille, graines et huile de courge

Pumpkin soup, vanilla, pumpkin oil and seeds

€ 9,50

BLUMENKOHL SUPPE

Mariniertes Lauch Gemüse, geräucherte Forelle

Soupe de chou-fleur, poireaux marinés, truite fumée

Cauliflower soup, marinade leek, smoked trout

€ 15

WINTERLICHER BLATTSALAT

Kartoffel Dressing, Speck, Croutons, Parmesan

Laitue hivernale, vinaigrette aux pommes de terre, lard, croûtons, parmesan

Fall salad, potato dressing, bacon, croutons, Parmesan

€ 11,50

THUNFISCH VARIATION

Gebraten und als Tartar, Sesam, Ponzu, Avocado, Gurke, Dill

Variation autour du thon, frit et en tartare, sésame, Ponzu, avocat, concombre, aneth

Tuna variation - seared and tatar, sesame, Ponzu, avocado, cucumber, dill

€ 19,50

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

SPANFERKELBÄCKCHEN RAGOUT MIT PAPPARDELLE

Geschmorte Schweinebäckchen, Pilze, Pasta

Ragoût de joues de cochon de lait braisées avec pappardelle, champignons

Pork cheeks ragout with pappardelle pasta, mushroom

€ 19

AUF HOLZKOHLE GEGRILLTES IRISCHES RINDERFILET Gegrillter Frühlings Lauch, Dashi, Yuzu, gereifte Soja Sauce, Schwarzer Knoblauch

Filet de bœuf irlandais grillé, dashi, yuzu, sauce soja vieillie, ail noir

Grilled Irish beef fillet, Dashi, Yuzu, soy sauce, black garlic

€ 23,00

SUPPLEMENT

ROYAL OSETRA KAVIAR

+ € 25

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER

Warmes Ananas Ragout, Salz-Karamel Sauce, luftiger Mandelkuchen

*Foie gras poêlé, ragoût d'ananas chaud, sauce au caramel beurre salé,
gâteau alvéolé aux amandes*

Seared Foie Gras, warm pineapple ragout, salt caramel sauce, almond cake

€ 26,00

GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ MIT KRUSTENTIER SAUCE

Meerrettichpüree, Hummer Sauce, wilder Brokkoli

Queue de homard grillée avec sauce aux crustacés, purée de raifort, brocoli sauvage

Seared Lobster tail, mashed potatoes with horseradish, wild broccoli

€ 34,50

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

HAUPTGANG MAIN COURSE · PLAT

SPANFERKELBÄCKCHEN RAGOUT MIT PAPPARDELLE

Geschmorte Schweinebäckchen, Pilze, Pasta

Ragoût de joues de cochon de lait braisées avec pappardelle, champignons

Pork cheeks ragout with pappardelle pasta, mushroom

€ 28,50

GESCHMORTE KANINCHENKEULE

Kartoffelpüree, Balsamico Champignons, Karotten und Rotweinsauce

Cuisse de lapin braisée avec purée de pommes de terre

Champignons au balsamique, carottes et sauce au vin rouge

Stewed rabbit, mashed potatoes, balsamic mushrooms, carrots and red wine sauce

€ 36

OCHSENBACKE

Pak choy, Karotten, Polenta und Rotweinsauce

Joue de bœuf, chou chinois, carottes, polenta et sauce au vin rouge

Beef cheeks, green beans, carrots, corn grits and red wine sauce

€ 36

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

VOM GRILL DU GRILL · FROM THE GRILL

GEFÜLLTE POULARDENBRUST 220G - €18
MIT KRÄUTERFARCE

Poitrine de poularde farcie /
Stuffed chicken breast with herbs and chicken mousse

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 250G - €29

Rumsteck argentin / Argentine rump steak

RIBEYE STEAK 300G - €29

Faux filet / Boneless Ribeye

RENTIERRÜCKEN 200G - €35

Longe de renne / Loin of Reindeer

LACHS 220G - €20

Saumon / Salmon

KABELJAU 250G - €25

Cabillaud norvégien / Norwegian cod

GEGRILLTER TOFU - €14

Tofu grillé / Grilled Tofu

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

BEILAGEN GARNITURES & LEGUMES · SIDE DISHES

€ 7.-

GERÖSTETE KARTOFFELN, PÜREE, SPECK, GEMÜSECRUMBLE

Pommes de terre rôties, purée, lard, crumble de légumes

Roasted potatoes, bacon, vegetable crumble, mashed potato

WINTERLICHER BLATTSALAT MIT BALSAMICO DRESSING

Laitue hivernale avec vinaigrette au balsamique

Fall salad with balsamico dressing

SÜSSKARTOFFEL POMMES

Frites de patate douce

Sweet potato fries

GESCHMORTE BIO KAROTTEN MIT GEPUFFTEN CEREALIEN

Carottes bio braisées aux céréales soufflées

Braised organic carrots with puffed cereals

KÜRBIS PÜREE MIT GESCHMORTEM KÜRBIS UND KERNE

Purée de potiron avec potiron braisé et graines de courge

Squash puree with roasted pumpkin and seeds

GEBRATENER PAK CHOY MIT SESAM

Chou chinois sauté au sésame

Sauteed Pak choy with sesame seeds

SAUCEN · SAUCES €3.-

ROTWEINSAUCE

Sauce au vin rouge / Red wine sauce

WEISSWEINSAUCE

Sauce au vin blanc / White wine sauce

SAUCE BEARNAISE

PFEFFERRAHMSAUCE

Sauce au poivre / Pepper cream sauce

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

DESSERTS · SWEETS

BIRNE

Pochierte Birne, Schokoladensauce, Ingwer, Zimt, Birnenschaum, Birnen Sorbet
Poire pochée, sauce chocolat, gingembre, cannelle, émulsion de poire, sorbet poire

Poached pear, chocolate sauce, ginger, cinnamon, pear sorbet and foam

€ 9,50

HASELNUSS

Haselnuss Mousse, Schokoladen Ganache, Haselnuss Kuchen, Kakao Sorbet

Mousse noisette, ganache chocolat, gâteau noisette, sorbet cacao

Hazelnut mousse, chocolate ganache, hazelnut cake and cocoa sorbet

€ 8,50

NOUGAT TART

Zitronen Crème, Nougat Spong, Nuss Eiscrème, Zitronen Gel

Crème de citron, génoise nougat, glace à la noix, gel au citron

Lemon cream, nougat cake and ice cream, lemon gel

€ 9,50

KOKOSNUSS

Mango Mousse, Kokosnuss Biskuit, Passionsfrucht und Bananen Sorbet

*Noix de coco, mousse à la mangue, biscuit noix de coco
sorbets fruit de la passion et sorbet de banane*

Coconut mango mousse, coconut cake, passion fruit and banana sorbet

€ 7,50

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

WEINEMPFEHLUNG

SUGGESTIONS DE VIN
WINE RECOMMENDATION

2020 Sauvignon Blanc^L

Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen

*Fritz Waßmers Sauvignon Blanc duftet einladend nach Cassis und Holunder.
Schon der erste Schluck dieses animierenden Weißweines macht Lust auf mehr.
Sehr animierend und trinkfreudig. Ein vielseitiger Essensbegleiter, aber auch solo ein echter Genuss.*

0.75l € 35.50

2016 Silenzio Rosso "Amici del Vino"^L

Paolo Conterno, Piemonte

*Rubinrot mit purpurnen Reflexen Trocken, fruchtig, harmonisch und vollmundig mit weichen Tanninen.
„Ein Wein entstand aus der Freude am Genuss und der Überzeugung, dass die guten Dinge im Leben
nicht immer kompliziert sein müssen“*

0.75l € 34.50

OFFENER AUSSCHANK

		€
MÜLLER – THURGAU ^L	0.2l	6.10
<i>Q · B · A trocken Weingut Lothar Schwörer Kippenheim</i>	0.5l	13.60
WEISSER BURGUNDER ^L	0.2l	6.10
<i>Q · B · A trocken Weingut Bercher Burkheim</i>	0.5l	13.60
GRAUBURGUNDER ^L	0 · 2l	6.10
<i>Q · B · A trocken Weingut Fritz Waßmer Bad Krozingen</i>	0.5l	13.60
EUROPA PARK PINOT NOIR ROSÉ ^L	0.2l	6.10
<i>AOC Alsace Domaine D'Ollwiller Wuenheim</i>	0.5l	13.60
SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST ^L	0.2l	6.10
<i>Q · B · A trocken Oberkircher Winzer Oberkirch</i>	0.5l	13.60
SPÄTBURGUNDER ^L	0.2l	6.10
<i>Q · B · A trocken Weingut Martin Waßmer Bad Krozingen</i>	0.5l	13.60

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

APERITIF

Aperol Spritz ^{L 4·11}		€ 8.60
Lillet Wild Berry ^{L 4}		€ 8.60
Bareksten Gin & Tonic ^{2 11}		€14,50
Campari ⁴ Soda / Orange		€ 7.60
Erdinger Pikantus ^{A·2}	0.25 l	€ 4.10
Hugo		€ 8.60
Prosecco Spumante ^L	0.1 l	€ 5,80
Champagner ^L	0.1 l	€ 12,50
Somersby Apple Cider ^{1 7}	0.3 l	€ 3.50
Pinot Blanc Brut ^L	0.1 l	€ 5.80
<i>(Badischer Sekt - Weingut Fritz Waßmer - Bad Krozingen)</i>		
Pinot Rosé Brut ^L	0.1 l	€ 5.80
<i>(Badischer Sekt - Weingut Fritz Waßmer - Bad Krozingen)</i>		
Prisecco Cuvée Nr · 23	0.1 l	€ 5.10
<i>(Alkoholfrei - Manufaktur Jörg Geiger – Schlat)</i>		

AQUAVIT

Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	€ 3.80
Aalborg Dild Akvavit	2 cl	€ 3.80
Lysholm No · 52	2 cl	€ 4.30
LINIE Aquavit	2 cl	€ 3.80
LINIE Aquavit Madeira Cask	2 cl	€ 4.60

BIER

Kronen Premium Exquisit ^{A4}	0.3 l	€ 4.20
<i>Draught beer / Pils vom Fass / bière pression</i>		
Carlsberg Bier ^{A4}	0.3 l	€ 4.20
<i>Draught beer / Pils vom Fass / bière pression</i>		
Erdinger Weißbier ^{A4}	0.3 l	€ 4.20
<i>Wheat draught beer / Naturtrüb vom Fass bière blanche à la pression</i>		
1975 Pale Ale ^{A4}	FI 0.33 l	€ 4.20
<i>Europa - Park Craft Beer</i>		
Erdinger Weißbier ^{A4}	FI 0.33 l	€ 4,20
<i>Alkoholfrei / Bière blanche sans alcool / Non-alcoholic wheat beer</i>		
Holsten Pils ^{A4}	FI 0.33 l	€ 4.20
<i>Alkoholfrei / Bière sans alcool / Non-alcoholic beer</i>		

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Coca-Cola Classic ^{4* 6·7}	FI 0.2 l	€ 3.20
Coca-Cola Zero Sugar ^{1 3 4*·5 6 7}	FI 0.2 l	€ 3.20
Fanta ^{1 2 4* 5 6 7}	FI 0.2 l	€ 3.20
Sprite ^{1 7}	FI 0.2 l	€ 3.20
Mezzo Mix ^{1 4* 6 7 8}	FI 0.2 l	€ 3.20
Fuze Tea ^{2 7}	FI 0.33 l	€ 4.10
<i>Lemon Ice Tea, Peach Ice Tea</i>		
Schweppes	FI 0.2 l	€ 3.20
<i>Tonic Water^{4*·11} Bitter Lemon^{2·4*·11} Ginger Ale^{4*}</i>		
Apfelschorle ¹	0.3 l	€ 3.50
Apfelsaft granini ²	FI 0.2 l	€ 3.30
Orangensaft granini	FI 0.2 l	€ 3.30
Apollinaris Selection	FI 0.25 l	€ 3.30
<i>Kohlensäure</i>		
ViO	FI 0.25 l	€ 3.30
<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>		
Vio Schorle	FI 0.33 l	€ 4.10
<i>Johannisbeerschorle</i>		

DALLMAYR HEIßE GETRÄNKE

Kaffee ⁶		€ 3.50
Espresso ⁶		€ 3.10
Espresso Macchiato ^{6 G}		€ 3.60
Doppelter Espresso ⁶		€ 4.60
Cappuccino ^{6 G}		€ 3.90
Latte Macchiato ^{6 G}		€ 4.30
Glas Tee		€ 3.60

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 12 - Taurinhaltig 13 - Geschwefelt 14 - kakaohaltige Fettglasur 15 - mit Geschmacksverstärker 16 - Gewachst A1 - mit Gluten (Weizen) A2 Gluten (Gerste) A3 - Gluten (Roggen) A4 - Gluten (Gerste) A5 - Gluten (Hafer) A6 Gluten (Kamut - eine Weizenart) B - Krebstiere C - Ei D - Fisch E - Erdnüsse F - Soja G - mit Milch H1 - Schalenfrüchte (Mandeln) H2 Schalenfrüchte (Haselnüsse) H3 - Schalenfrüchte (Cashewnüsse) H4 - Schalenfrüchte (Walnüsse) H5 - Schalenfrüchte (Macadamia) H7 - Schalenfrüchte (Pekanus) I - Sellerie J - Senf K - Sesam L - mit Sulfid/Schwefel M - Lupinen N - Weichtiere

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 - stabilisants 11 - contient de la quinine 12 - contient de la taurine 13 - sulfuré 14 - glacage cacao 15 - avec exhausteurs de goût 16 - ciré A1 - gluten (blé)

A2 - (orge) A3 - gluten (seigle) A4 - gluten (orge) A5 - gluten (avoine) A6 - gluten (Kamut - une espèce de blé) B - crustacés C - oeuf D - poisson E - noix F - soja G - lait H1 - fruit à coque (amande) H2 - fruit à coque (noisette) H3 - fruit à coque (noix de cajou) H4 fruit à coque (noix) H5 - fruit à coque (pistache) H6 - fruit à coque (noix de macadamia) H7 - fruit à coque (noix de pécan) I - céleri J - moutarde K - sésame L - sulfite/souffre M - lupin N - mollusques

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 12 - taurin containing 13 - sulphured 14 - cocoa compound coating 15 - with flavour enhancer 16 - waxed A1 - gluten (wheat) A2 - gluten (spelt) A3 - gluten (rye) A4 - gluten (barley) A5 - gluten (oat) A6 - gluten (Kamut a wheat species) B - crustaces C - egg D - fish E - peanut F - soya G - milk H1 nuts (almond) H2 - nuts (hazelnut) H3 nuts (cashews) H4 - nuts (walnuts) H5 - nuts (pistachio) H6 - nuts (macadamie) H7 nuts (pecan nut) I - celery J - sesame L - sulphite/Sulphur M - lupin N - molluscs

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 hôtes, nous vous invitons à consulter notre carte spéciale dédiée aux
intolérances alimentaires, qui répertorie les allergènes
contenus dans les plats.
Veuillez-vous adresser à 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.*