

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

UNSER WINTERMENU MENU D'HIVER – WINTER MENU

GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE

Forelle, mariniertes Lauch

Soupe de pommes de terre fumé, truite, poireau mariné
Potato soup, smoked trout, marinated leek



ENTENBRUST GEBRATEN UND GLASIERT

Maronenpüree, Wirsing, Portwein

Magret de canard rôti et glacé, purée de marrons, chou de Milan, Porto
Duck breast roasted and glazed, chestnut puree, savoy cabbage, port wine



GEBRANNTES MANDELCREME

Schokoladen-Ganache, Glühwein-Sorbet

Crème d'amandes brûlées, ganache chocolat, sorbet vin chaud
Burnt almond cream, chocolate ganache, mulled wine sorbet

Menu € 55

Menü inkl. Weinbegleitung € 76

Menu avec vins accordés / Menu with corresponding wines



Menü inkl. alkoholfreier Begleitung € 70

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

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

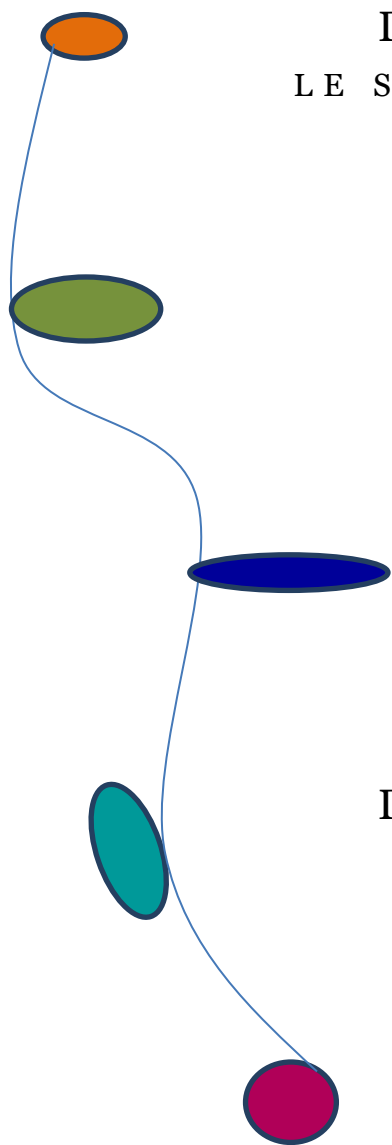
TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

CHEF'S ENDECKTUNGSMENÜ

5 GÄNGE, EIN REISE IM NORDEN

LE NORD, UN VOYAGE DES CHEF - CHEFS'S MENU, A NORTH TRIP



DER BODEN

LE SOL - THE GROUND

DAS FELD

LE CHAMP - THE FIELD

DAS MEER

LA MER - THE SEA

DER BERG

LA MONTAGNE - THE MOUNTAIN

DER GARTEN

LE JARDIN - THE GARDEN

€ 82

BESTELLUNG BIS 21 UHR

A COMMANDER JUSQU'À 21H - AVAILABLE UNTILL 9PM

MENÜ INKL. WEINBEGLEITUNG € 117

MENU AVEC VINS ACCORDES

MENU WITH CORRESPONDING WINES

VORSPEISEN
ENTREES - APPETIZERS

<p>GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE Forelle, mariniertes Lauch <i>Soupe de pommes de terre fumé, truite, poireau mariné</i> Potato soup, smoked trout, marinated leek</p>	€ 12
<p>MARONENCREMESUPPE Aal, geröstete Maronen <i>Soupe crème de marrons, anguille, marrons grillées</i> Chestnut cream soup, eel, roasted chestnuts</p>	€ 15
<p>WINTERLICHER BLATTSALAT Oliven, Walnussdressing <i>Laitue d'hiver, olives, vinaigrette aux noix</i> Winter lettuce, olives, walnut dressing</p>	€ 9
<p>wahlweise mit ENTENBRUST <i>Magret de canard à choix - optionally served with duck breast</i></p>	€ 14
<p>ZIEGENKÄSE UND KRÄUTERSEITLINGS Feigensauce, karamellierte Mandel <i>Fromage de chèvre et champignons Oyster, sauce aux figues, amandes caramélisées</i> Goat cheese and oyster mushrooms, fig sauce, caramelized almonds</p>	€ 16
<p>GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN Blumenkohlpuüre, Sauerkirschen, Rotweinsauce <i>Noix de Saint Jacques, purée de chou-fleur, cerise aigre, sauce au vin rouge</i> Scallops, cauliflower puree, sour cherry, red wine sauce</p>	€ 25
<p>WACHTELBRUST, ROTE BEETE Ziegenkäsecreme, Aprikose in Portwein <i>Poitrine de caille, betterave, crème de chèvre, abricot au porto</i> Quail breast, beetroot, goat cheese cream, apricot in port wine</p>	€ 18

HAUPTGANG PLAT PRINCIPAL – MAIN COURSE

FISCH - POISSON - FISH

FLAMMLACHS € 32

BBQ-Sauce, Rotkrautsalat, Kartoffel Wedges

Saumon flambé, sauce BBQ, salade de chou rouge, pomme de terre "wedges"
Flamed salmon, BBQ sauce, red cabbage salad, potato wedges

GEBRATENER ZANDER € 31

Kartoffel-Radieschen Ragout, Brunnenkresse-Sauce

Sandre frit, ragoût de pommes de terre aux radis, sauce au cresson
Fried zander, potato radish ragout, watercress sauce

HEILBUTT € 42

Blattspinat, Pastinaken Püree, Pernod Sauce

Flétan aux épinards, purée de panais, sauce au pernod
Halibut with leaf spinach, parsnip puree, Pernod sauce

KABELJAU € 28

Graupen Risotto, Karotten und Orangenlack

Morue au risotto d'orge, carottes, laque orange
Cod with barley risotto, carrots, orange varnish

FLEISCH - VIANDE - MEAT

ENTENBRUST GEBRATEN UND GLASIERT € 34

Maronenpüree, Wirsing, Portweinjus

Magret de canard rôti et glacé, purée de marrons, chou de Milan, Porto
Duck breast roasted and glazed, chestnut puree, savoy cabbage, port wine

DUROC SCHWEINEBÄCKCHEN GESCHMORT € 29

Sellerie Erbsen Püree, Ringel Beete, Rotweinsauce

Joues de Duroc porc brassées, purée de petits pois et de céleri, betteraves rouges, sauce au vin rouge

Brewed Duroc pork cheeks, celery pea puree, ringlets beetroot, red wine sauce

RUMPSTEAK TAGLIATA € 36

Wurzelgemüse, Rosmarin Kartoffeln und Kräuterbutter

Rumpsteak Tagliata, légumes racines, pommes de terre au romarin, beurre au fines herbes
Rumpsteak Tagliata, root vegetables, rosemary potatoes and herb butter

RENTIERRÜCKEN GEBRATEN € 45

Selleriepüree, Karotten, Wachholdersauce und Preiselbeeren

Selle de renne, purée de céleri, carottes, sauce au genévrier et canneberges
Reindeer saddle, celery puree, carrots, juniper sauce and cranberries

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

WIRSING ROULADE € 23

geröstete Pastinake, Gemüse-Crumble und Auberginenjus

Roulade de savoie, panais rôtis, crumble de legumes, jus d'aubergine
Savoy roulade, roasted parsnips, vegetable crumble, eggplant jus

TAGLIOLINI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL € 29

Tagliolini aux truffes noir
Tagliolini black truffle

Wahlweise als Vorspeise / À choix comme entrée / Optionally as starter € 19

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

DESSERTS - SWEETS

IN GEWÜRZFOND POCHIERTE PFLAUME
mit Schwarzbrot Eis und Zimt Crumble, Joghurtschaum

*Prune pochée à base d'épices avec pain noir,
glace et crumble à la cannelle, écume de yaourt*

Plum poached in spice base
with brown bread, ice cream and cinnamon crumble, yoghurt foam

€ 12,50

ERDNUSSBUTTER PARFAIT

Erdnussbutter parfait, Schokoladenbiskuit, Kakao Sorbet und Orangen-Karamell

*Parfait au beurre de cacahuète
génoise au chocolat, sorbet cacao et caramel à l'orange*

Peanut butter parfait
chocolate sponge cake, cocoa sorbet and orange caramel

€ 11

GEBRANNT MANDEL CREME

Schokoladen-Ganache, Glühwein-Sorbet

Crème d'amandes brûlées, ganache chocolat, sorbet vin chaud

Burnt almond cream, chocolate ganache, mulled wine sorbet

€ 9,50

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.*