

# 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 TOMATENSALAT

*Nuggets de poulet croustillants, salade de tomate*

Crispy chicken nuggets with tomato salad

€ 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

---

LUKAS - JOHANNES - JEAN BAPTISTE - ERNAN - DARYL  
PHILIPP - CHARLOTTE - INNA - ANGEL - DOMINIK

---

DIE TRE KRONEN CHEFS  
PRÄSENTIEREN

*NORDIC CUISINE MEETS THE WORLD*

**DAS RIND**  
LE BOEUF / THE BEEF

**DER HUMMER**  
LE HOMARD / THE LOBSTER

**DER KABELJAU**  
LA MORUE / THE COD

**DAS LAMM**  
L'AGNEAU / THE LAMB

**DIE HIMBEERE**  
LA FRAMBOISE / THE RASBERRY



**CHEF'S MENU 82 EURO**  
5 GÄNGE - 5 PLATS - 5 COURSES

**SUMMER MENU 62 EURO**  
3 GÄNGE - 3 PLATS - 3 COURSES

HUMMER, KABELJAU UND HIMBEERE  
HOMARD, MORUE ET FRAMBOISE  
LOBSTER, COD AND RASBERRY

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

---

BESTELLUNG BIS 21 UHR FÜR DAS CHEFS MENU,  
BIS 21.30 UHR FÜR DAS SOMMERMENU

A COMMANDER JUSQU'A 21H POUR LE MENU DES CHEF,  
JUSQU'A 21.30H POUR LE MENU D'ETE

AVAILABLE TO ORDER THE CHEFS MENU UNTILL 9PM,  
TO ORDER THE SOMMERMENU UNTILL 9.30PM

---

## DINNER INKL. WEINBEGLEITUNG

€ 117 CHEFS MENU  
€ 83 SOMMERMENU

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)*

€ 107 CHEFS MENU  
€ 77 SOMMERMENU

DINER BOISSONS SANS ALCOOL INCLUES

DINNER INCLUDING NON-ALCOHOLIC ACCOMPANIMENT



# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## VORSPEISEN

### ENTREES - APPETIZERS

WILDKRÄUTERSALAT, ROTE BETE € 12  
OLIVEN, BALSAMICO HONIG DRESSING

*Salade d'herbes sauvages, olives, betterave, vinaigrette balsamique au miel*  
Wild herb salad, olives, beetroot, balsamic honey dressing

BUNTER TOMATENSALAT, BURRATA 125G € 17

*Salade de tomates colorée, Burrata*  
Colorful tomato salad, Burrata

RINDER CARPACCIO € 19  
PARMESAN, RUCCOLA, CHAMPIGNON

WAHLWEISE MIT SCHWARZEM SOMMERTRÜFFEL € 25

*Carpaccio de boeuf, Parmesan, roquette, champignons - en option avec truffe noire d'été € 25*  
Beef carpaccio, Parmesan, rocket, champignons - optional with black summer truffle € 25

THUNFISCH TATAKI, ALGEN, UME-JAPANISCHE APRIKOSE € 21  
APFEL-WAKAME SALAT, WEISSER RETTICH

*Tataki de saumon au nori, ume, salade de pommes au Wakame et au radis blancs*  
Salmon Tataki, noir, ume, apple Wakame salad with white radish

OKTOPUS € 17  
GREMOLATA, KIRSCHTOMATEN, KAPERÄPFEL

*Pulpe, gremolata, tomates cerises, capres*  
Pulp, gremolata, cherry tomatoes, capers

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## SUPPEN

### SOUPES – SOUPS

#### PFIFFERLINGGRAHMSUPPE

€ 10

*Crème de girolles*

Chanterelles cream soup

#### HUMMERSUPPE

€ 13

#### POCHIERTER HUMMER, VANILLESCHAUM

*Soupe de homard, homard poché, mousse vanille*

Lobster soup, poached lobster, vanilla foam

## VEGETARISCH HAUPTGÄNGE

### PLATS PRINCIPAUX VEGETARIENS

### VEGETARIAN MAIN DISHES

#### RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN UND PORTOBELLO PILZEN

€16 / €24

*Risotto aux chanterelles et aux portobellos*

Risotto with chanterelles and portobello mushrooms

#### ZWEIERLEI TAGLIOLINI, POCHIERTES EI NORWEGISCHER HARTKÄSE

€18 / €27

*Tagliolini noir et blanc, oeuf poché, fromage à pâte dure norvégien*

Tagliolini black and white, poached egg, Norwegian hard cheese

## FISCH

### POISSON - FISH

#### LACHSFILET AUS NORWEGEN

€ 36

#### NORDSEEKRABBen, GRÜNER SPARGEL, KRUSTENTIER SAUCE

*Filet de saumon norvégien, crabe de la mer du nord, asperges vertes, sauce de crustacés*

Norwegian salmon fillet, north sea crab, green asparagus, crustacean sauce

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

KABELJAU MIT PFIFFERLINGEN € 34  
KARTOFFELPÜREE, SCHWARZE BUTTER, GEGRILLTER LAUCH  
*Morue aux chanterelles, purée de pommes de terre, beurre noir, poireaux grillés*  
Cod with chanterelles, mashed potatoes, black butter, grilled leeks

OKTOPUS € 32  
SEPIA-SCHWARZE TAGLIOLINI, KIRSCHTOMATEN  
*Pulpe, tagliolini au sepia, tomates cerises*  
Pulp, sepia tagliolini, cherry tomatoes

## FLEISCH

### VIANDE - MEAT

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSFILET € 31  
GURKENSALAT, PREISELBEEREN, POMMES FRITES  
*Schnitzel - escalope viennoise de filet de veau, salade de concombre, canneberges, frites*  
Viennese Schnitzel from veal fillet, cucumber salad, cranberries, French fries

CHEESEBURGER € 23  
BRIOCHE BRÖTCHEN, BURGER SAUCE, SALAT, BACON  
TOMATE, CHEDDAR KÄSE, POMMES FRITES  
*Cheeseburger, brioche, sauce burger, salade, bacon, tomate, fromage cheddar, frites*  
Cheeseburger, brioche, burger sauce, salad, bacon, tomato, cheddar cheese, French fries

LAMMRÜCKEN, MINZE KRÄUTERKRUSTE € 39  
SÜßKARTOFFEL PUREE, LAUCH  
*Selle d'agneau, croûte aux herbes et à la menthe, purée de patate douce, poireaux*  
Saddle of lamb, mint herb crust, sweet potato puree, leeks

SURF & TURF - RINDERFILET, GAMBAS € 49  
KRUSTENTIERSCHAUM, SELLERIEPUREE, PFIFFERLINGEN  
*Surf & Turf - Filet de boeuf, gambas, mousse de crustacés, purée de céleri, chanterelles*  
Surf & Turf - Beef fillet, gambas, crustaceans foam, celery puree, chanterelles

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## STEAKS

STEAKS WERDEN MIT CHIMICHURRI SAUCE  
TRÜFFEL WEDGES UND KLEINEM SALAT SERVIERT

*Steaks*

*servi avec sauce chimichurri, wedges au truffe, bouquet de salade*

Steaks

served with Chimichurri sauce, truffle wedges and side salad

DEUTSCHES „FEERSISCH“ RIB EYE 300G  
FAUX FILLET ALLEMAND , GERMAN RIBEYE  
€ 46

US RIB EYE 300G  
€ 65

ARGENTINISCHES RINDERFILET 200G  
FILET DE BOEUF AMERICAIN , BEEF TENDERLOIN ARGENTINA  
€ 44

ARGENTINISCHES RUMSTEAK 250G  
RUMSTEAK ARGENTIN , RUMP STEAK ARGENTINA  
€ 39

IRISCHES TOMAHAWK \* ~ 1000G  
TOMAHAWK IRLANDAIS . IRISH TOMAHAWK  
€ 128

\* Vorbereitungszeit ca. 30min

*Temps de préparation environ 30min - Preparation time approx. 30min*

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## DESSERTS - SWEETS

### GRAND MARNIER BABA TONKA SCHAUM, GRAND MARNIER EIS

*Baba au Grand Marnier - Mousse aux fèves de tonka, glace au Grand Marnier*  
Grand Marnier Baba - Tonka foam, Grand Marnier ice cream

€ 14

### ERDBEER KOMBINATION SCHWARZER SESAM CREME, ERDBEER INGWER SORBET

*Combinaison fraise - crème de sésame noir, sorbet et mousse à la fraise et au gingembre*  
Strawberry combination

Black sesame cream, sorbet and foam of strawberry and ginger

€ 12

### ZITRONEN STEIN RHABARBER SORBET, MANDEL BISQUIT

*Pierre de citron, sorbet rhubarbe, biscuit aux amandes*  
Lemon stone, rhubarb sorbet and almond bisquit

€ 10

### PANNA COTTA WEISSE SCHOKOLADE, ERDBEEREN MOUSSE, BASILIKUM EIS

*Panna cotta - chocolat blanc, mousse aux fraises, glace au basilic*  
Panna cotta, white chocolate, strawberry foam, basil ice cream

€ 12

### HIMBEERE VARIATION ZITRONE-MINZE SORBET, CRUMBLE, GANACHE, CONFIT

*Déclinaison framboise - Sorbet au citron et à la menthe, crumble, ganache, confit*  
Raspberry variation - Lemon mint sorbet, crumble, ganache, confit

€ 11



# 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 PERSONNE  
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

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE