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 Bolognaise 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

RAFAELLE - JOHANNES
DARYL-ANGEL-ISMAIL -NURIIA-NAZARII

DIE TRE KRONEN CHEFS UND
UNSER GAST-KÜCHENCHEF RAFFALE PRÄSENTIEREN

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 PERLHUHN
GESCHMORTE AUBERGINE | TRÜFFEL JUS
La pintade – aubergine braise, jus de truffe
The guinea fowl – braised eggplant, truffle jus

DIE SCHOKOLADE
MOUSSE | SORBET
Le chocolat – Mousse et sorbet
The chocolate – Mousse and sorbet

CHEF'S MENU 96 EURO (5 Gänge - 5 Plats - 5 Courses)
*BIS **20.30 UHR** ZU BESTELLEN*
A COMMANDER JUSQU'A 20H30 /TO ORDER UNTILL 8.30PM

FRÜHLINGSMENU 75 EURO (3 Gänge - 3 Plats - 3 Courses)
*BIS **20.45 UHR** ZU BESTELLEN*
A COMMANDER JUSQU'A 20H45 /TO ORDER UNTILL 8.45PM

KALB, PERLHUHN UND SCHOKOLADE
VEAU, PINTADE & CHOCOLAT | VEAL, GUINEA FOWL & CHOCOLATE

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

DINNER INKL. WEINBEGLEITUNG

€ 131 Chefs Menu
€ 96 Wintermenu

DINER AVEC ACCORD DES VINS

DINNER WITH CORRESPONDING WINES

DINNER
INKL. ALKOHOLFREIER BEGLEITUNG

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

€ 121 Chefs Menu
€ 90 Wintermenu

DINER BOISSONS SANS ALCOOL INCLUES

DINNER INCLUDING NON-ALCOHOLIC ACCOMPANIMENT

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

Vorspeisen

Entrees – 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

MARINIERTER LACHS € 23
GEPICKELTE KAROTTEN | ZITRONEN-CREME

Saumon marine, carottes marinées, crème au citron

Marinated salmon, pickled carrots, lemon cream

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

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

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

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

SUPPEN

SOUPES – SOUPS

KARTOFFEL-SPINAT SUPPE € 13
NUSSBUTTER CROUTONS

Soupe pommes de terre aux pinards, croutons au beurre de noix

Potato-spinach soup, nut butter croutons

HUMMERSUPPE € 15
POCHIERTER HUMMER, VANILLESCHAUM

Soupe de homard, homard poché, mousse vanille

Lobster soup, poached lobster, vanilla foam

FISCH

POISSON - FISH

KABELJAU € 47
CREME-SPINAT, BEURRE BLANC, PETERSILIEN KARTOFFELN

Morue –Épinards à la crème, beurre blanc, pommes de terre au persil

Cod – creamed spinach, beurre blanc, parsley potatoes

JAKOBSMUSCHELN € 45
KARTOFFEL-RUCCOLA STAMPF, PAPRIKA, TRÜFFEL VINAIGRETTE

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

Scallops – Potato with ruccola mash, paprika, truffle vinaigrette

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

Vegetarisch Hauptgänge

Plats principaux vegetariens

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

Fleisch

Viande - Meat

TORTIGLIONI €23
EIGELB, PECORINO, PARMIGIANO
GERÄUCHERTE ENTENBRUST, SCHWARZER PFEFFER

Tortiglionis – jaune d'oeuf, pecorino, parmigiana, magret de canard fume, poivre noir

Tortiglioni – egg yolk, pecorino, parmigiono, 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

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

RINDERFILET € 52
GRILLGEMÜSE, 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

Für 2 Personen empfohlen

BEEF SHORT RIB * ~ 1500G
GEMÜSEPFANNE, ROTWEIN JUS

CÔTE DE BOEUF, POÊLE À LÉGUMES, JUS AU VIN ROUGE
BEEF SHORT RIB, VEGETABLE PAN, RED WINE JUS
€ 99

* Vorbereitungszeit ca. 30min - ***bis 20.45 Uhr zu bestellen***
Temps de préparation environ 30min - a commander jusqu'à 20h45
Preparation time approx. 30min - *to order untill 8.45pm*

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 RUMPSTEAK 250G
RUMSTEAK ARGENTIN , RUMP STEAK ARGENTINA
€ 45

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

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