

ZEIT ZU ZWEIT

NOVEMBER 2020 / JANUAR-MÄRZ 2021

NOVEMBRE | NOVEMBER 2020 / JANVIER-MARS | JANUARY - MARCH 2021

★ ★ ★ ★ SUPERIOR

KRØNASÅR

THE MUSEUM-HOTEL

MENÜ | MENU | MENU

Rührei

Kartoffelschaum | Spinat | Trüffel

Œufs brouillés | Émulsion de pommes de terre | Épinards | Truffes
Scrambled eggs | potato foam | spinach | truffle

Tomate mit Garnele

Tomaten vom Waldeckhof | Feta | Oliven

Tomate et crevette | Tomates de la ferme Waldeckhof | Feta | Olives
Tomato with shrimp | Waldeckhof tomatoes | feta cheese | olives

Rinderrücken

Kartoffeln | geröstete Pastinake mit Gemüse-Crumble | Sellerie | Demi Glace

Côte de bœuf | Pommes de terre | Panais grillé et son crumble de légumes | Céleri | Sauce demi-glace
Saddle of beef | potatoes | roasted parsnip with vegetable crumble | celery | Demi Glace

Mandarine

Dolce Schokolade | Meringue | Karamel Ice Cream

Mandarine | Chocolat Dolce | Meringue | Glace caramel
Mandarin | dolce chocolate | meringue | caramel ice cream

ZEIT ZU ZWEIT

NOVEMBER 2020 / JANUAR-MÄRZ 2021
NOVEMBRE | NOVEMBER 2020 / JANVIER-MARS | JANUARY - MARCH 2021

★ ★ ★ ★ SUPERIOR

KRØNASÅR

THE MUSEUM-HOTEL

MENÜ VEGETARISCH | MENU VÉGÉTARIEN | MENU VEGETARIAN

Bete Carpaccio

Ziegenkäse | eingelegte Senfkörner | Frisée | Nüsse

Carpaccio de betterave | Fromage de chèvre | Grains de moutarde marinés | Salade frisée | Noix
Beets carpaccio | goat cheese | pickled mustard seeds | frisée | nuts

Tomatensuppe

Tomaten vom Waldeckhof | Feta | Oliven

Soupe de tomates | Tomates de la ferme Waldeckhof | Feta | Olives
Tomato soup | Waldeckhof tomatoes | feta cheese | olives

Gegrillter Schwarzwald-Tofu

Kartoffeln | Sellerie | Sesam | schwarzer Knoblauch | Miso

Tofu grillé Forêt-Noire | Pommes de terre | Céleri | Sésame | Ail noir | Miso
Grilled Black Forest tofu | potatoes | celery | sesame | black garlic | miso

Mandarine

Dolce Schokolade | Meringue | Karamel Ice Cream

Mandarine | Chocolat Dolce | Meringue | Glace caramel
Mandarin | dolce chocolate | meringue | caramel ice cream