

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

MENÜ CHEFS TABLE

Die Jagd

Amuse Bouche

Sanddorn

Pistazie | Kaisergranat | Kokos | Wiesenkräuter

Reh

Rotkraut | Rehschinken | Consommé | Rosenkohl | Wacholder

Wildschwein

Haxe | Parmesan | Gegrillter Lauch | Meerrettich

Taube

Gänseleber | Blätterteig | Trüffel | Wirsing | Demi Glace

Beeren

Tapioka | Roto Bete | Vanille