

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

MENÜ CHEFS TABLE

Seen und Flüsse

Amuse Bouche

Räucheraal
Rührei | Spinat | Trüffelschaum

Regenbogenforelle
Schnittlauch | Kaviar | Rogen | Champagnersauce

Hecht und Flusskrebse
Sauerkraut | Zitrone | Kartoffel | Blutwurst

Lachs
Buddhas Hand | Wilder Reis | Feigensauce | Kraut

Soufflé
Mirabellen | Vanille | Schokolade