



# ZUR GOLDENKRON

## **Kleiner Starter vorneweg für zwei Personen**

**Brettljause** 16  
vom Dreierlei Speck, Karree, Schopf und Bauch von der Schinken-Manufaktur Vulcano, Tiroler Bergkäse und Kren

## **Vorspeisen**

**Gebratener Seesaibling** 23  
mit Perlgrauen, Rauchforelle, grüner Apfel und Dill

**Backhuhnsalat** 17  
vom Rhönhof Hofbieber Freilandgeflügel mit Rahmgurken und frittierter Petersilie

**Tatar vom Simmentaler Rind** 18  
mit buttrigem Eigelb und Kaperncreme

**Marinierte Entenstopfleber** 32  
mit Pumpernickel, Pistazien und Feigenconfit

**Rollmopps vom Müritz Zander** 21  
mit Roter Bete und Gurkerl-Beurre blanc

## **Zwischengang**

**Cremesuppe von Elsässer Sauerkraut** 12  
mit Blutwurstraviolo vom Duroc Schwein

**Cremesuppe von Krustentieren** 16  
mit argentinischer Wildgarnele

**Gebackenes Bio Ei mit jungen Spinat** 35  
und Alba Trüffel



# ZUR GOLDENKRON

## Hauptgang Fisch

**Bretonische Seezunge** 38

mit Praline von Zeeland Miesmuscheln und wildem Brokkoli

**Geangelter Atlantik Wolfsbarsch** 38

mit Beluga-Linsen, Lardo di Colonnata und Meerrettichsauce

## Hauptgänge Fleisch

**Rücken vom Iberico Schwein** 29

mit Pulporagout, Kohl und Blutwurstpofese

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** 26

mit Kartoffel-Feldsalat und Gebirgspreiselbeeren

**Confiertes Kalbstafelspitz** 28

im Kräutersud und pochiertem Bio Ei

**Zwiebelrostbraten vom Dry Aged Rinderrücken** 32

mit Dillfisolen und Kartoffelschmarrn

**Rücken vom heimischen Reh** 38

mit Rosenkohl, Holunderbeeren und Grand Cru Valrhona Schokolade

## Perlhuhn von Jean Claude Miéral auf zwei Arten

mit Polenta-Krokette, grünem Spargel und Vaucluse Trüffel

(für zwei Personen, 42,-€ pro Pers.)

## Käse

**Auswahl von Rohmilchkäse vom Brett** 16

von Maître Fromager Affineur René Tourette & Fils

und Maître Fromager Affineur Xavier David

mit Feigen Marmelade von Chantal Friedrich

## Dessert

**Topfenknödel** 12

mit Zwetschgenröster und Pflaumensorbet

**Apfelstrudel im Glas** 11

mit Vanille-Panna Cotta, Apfelragout und karamellisierte Strudelblätter