



Landgasthof Krone

Karfreitag 2023

Vorspeise

fränkischer Feldsalat mit French Dressing
Avocado, Eierecken, Croutons und Sprossen 7,80 Euro

Tagessuppe

Bärlauch-Cremesuppe mit Kernen, Croutons, Sauerrahmhaube und Leinöl 5,80 Euro

Tomatensuppe mit kleinen Mozzarella-Würfeln und Pesto 5,80 Euro

Aischgründer Bauern-Karpfen

Karpfen „blau“ im Wurzelsud
dazu Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Butter und Salatteller 100 g 3,80 Euro

Karpfenfilet „blau“ im Wurzelsud
dazu Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Butter und Salatteller 100 g 6,90 Euro

Karpfen „gebacken“ im besten Fett mit Butterschmalz
dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie und Endivien 100 g 3,80 Euro

Karpfenfilet „gebacken“ im besten Fett mit Butterschmalz
dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie und Endivien 100 g 6,90 Euro

Pfeffer-Karpfen „gebacken“ im besten Fett mit Butterschmalz
dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie und Endivien 100 g 3,60 Euro

Pfeffer-Karpfenfilet „gebacken“ im besten Fett mit Butterschmalz
dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Sellerie und Endivien 100 g 6,90 Euro

Regenbogenforelle

Regenbogenforelle nach „Müllerin Art“ gebraten
dazu geschmolzene Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und Salatteller 19,50 Euro

Regenbogenforelle „blau“ im Wurzelsud
dazu geschmolzene Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und Salatteller 19,50 Euro

Empfehlung

Ganze Nordsee Scholle nach „Müllerin Art“ gebraten
dazu geschmolzene Butter, Sahnemeerrettich,
Salzkartoffeln und Salatteller 19,50 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Bärlauch-Silvaner-Soße
dazu Kartoffel-Sellerie-Stampf und Brokkoli-Romanesco Gemüse mit Mandeln 19,50 Euro
reduzierte Portion 17,50 Euro

Zanderfilet aus dem herzhaften Wurzelsud
dazu geschmolzene Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und Salatteller 19,50 Euro
reduzierte Portion 17,50 Euro

Lachsfilet gebraten, Bärlauch-Silvanersoße
dazu Bandnudeln und Brokkoli-Romanesco Gemüse mit Mandeln 21,50 Euro
reduzierte Portion 19,50 Euro

Rotbarsch in der Panade gebraten mit hausgemachter Kräuterremoulade
dazu lauwarmer Kartoffel-Rote Bete-Salat und Salatteller 16,90 Euro
reduzierte Portion 14,90 Euro





Landgasthof Krone

Karfreitag 2023

Bratengerichte serviert mit Kloß und Salatteller

Lammbraten aus der Keule geschnitten	16,90 Euro
Sauerbraten vom bayerischen Jungrind	15,70 Euro
Gebratenes Schweineschäufelrle	15,70 Euro

Edle Stücke vom argentinischen Rind

Steak vom Roastbeef geschnitten wie gewachsen (ca. 250 g Rohgewicht) medium gebraten, pikante rosa Pfeffersoße, Kräuterbutter, knusprige Backzwiebeln dazu Pommes frites und Salatteller oder Grillgemüse	28,50 Euro
---	------------

Klassiker vom Grill

Medaillons vom Schweine-Lendchen vom Grill zartrosa gebraten mit frischen Champignons in Kräuterrahm oder pikanter rosa Pfeffersoße dazu Pommes frites oder Spätzle oder Kroketten (Aufpreis 2,50 Euro) und Salatteller	18,00 Euro
---	------------

Cordon Bleu vom Schweinerücken geschnitten gefüllt mit gekochtem Hinterschinken und Emmentaler Käse in der Eier-Semmel-Panade gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat und Salatteller	17,70 Euro
--	------------

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweineoberschale geschnitten in der Eier-Semmel-Panade gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat und Salatteller	14,80 Euro
---	------------

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Putenbrust geschnitten in der Eier-Semmel-Panade gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat und Salatteller	16,00 Euro
---	------------

Vegetarische „Hüttendorfer Käsespätzle“

hausgemachte Eierspätzle mit Käse, feinem Rahm, frischen Kräutern, knusprige Backzwiebeln und Salatteller	14,40 Euro
--	------------

Schäfers „Vegi-Chees-Burger“ im hellen Brioche Brötchen

knusprig gebackener Käse und mariniertes Schafskäse mit Oliven-Tomaten Tapenade Rucola-Bärlauch-Mayonnaise, Lollo Rosso, rote Zwiebeln, Salatgurke, Essiggurke, Tomaten, Avocado Barbecue Steakhouse Pommes	15,20 Euro
--	------------

Vegan

Pikantes Linsen-Curry mit Kokos, Süßkartoffeln, Sellerie, Karotten, Wurzelpetersilie, Egerlinge, Kürbis, rote Zwiebeln dazu Basmati-Duftreis und Blattsalat in Essig-Öl-Dressing	14,90 Euro
--	------------

Dessert

Dessertvariation

Erdbeer-Rhabarber Kompott mit Vanillesoße, Mousse von der Salz-Karamell-Schokolade und hausgemachtes Sorbet von der chinesischen Quitte	8,90 Euro
--	-----------

oder

Bitte fragen Sie nach unserer Eis-Karte. Vielen Dank!

