



**Sommer-Sause Anno 1972
50 Jahre Hüttendorf/Stadt Erlangen
am 30. Juli 2022
Landgasthof Krone**

ab 17.30 Uhr

Willkommens-Aperitif

**18.30 Uhr
gemeinschaftlicher Menübeginn**

Vorspeisenteller

Mett Igel- Rindertatar / gebeiztes Eigelb

Quiche Loraine- Blätterteig / Lauch / Speck / Royal

Nudelsalat- Farfalle / Kichererbsen / Süß Mais / Paprika / Karotte

Russisch Ei- Mayonnaise / Senf / Meerrettich / Cornichons / Forellen Kaviar

Käse Stick- Edelkäse / Traube / Walnuß

Suppe

Erbswurst-Suppe- grüne Erbse / Minze / Stremel Lachs / Basilikum Öl

Hauptgang zur Wahl bitte vorab bestellen

„schwarzer Heilbutt nach Doria Art“

Steak vom schwarzen Heilbutt / Estragon Rieslingsoße

Kartoffel / Gurke / Dill / Schalotte / Tomate

„Maispoularde nach Mailänder Art“

Maispoulardenbrust unter der Parmesankruste / Tomaten Soße

Tagliarini / Kochschinken / Egerlinge / Radiccio

„hintere Kalbshaxe nach Gärtnerinnen Art“

Portion Kalbshaxenfleisch klassisch geschmort / Madeira Soße

Semmelkloß / buntes Sommergemüse

„Pasta Prima Vera“

Tagliarini / grüner Spargel / Zuckerschoten / Karotte / Schalotte / Egerlinge / Tomate

Dessertteller

„Bumskopfsemmel“- Schaumkuss / Brioche

Schwarzwälder Kirsch- Biskuit / Kirsche / Kirschgeist / Sahne

Süße Lasagne- Esspapier / Mascarpone / Aprikose

Ed von Schleck- geeiste Erdbeere / Sahne / Eierlikör

„Hawaii“- Ananas sous Vide / Vanille / Kokos