



DIE **K** RONE
★★★★

Spargelwochen

VORSPEISE

BÄRLAUCHCRÉMESUPPE
mit Kräuterschaum | 6,40

SPARGELCREMESUPPE
mit Sahnehäubchen und Spargelstückchen | 6,40

HAUPTGERICHTE

SPARGELSALAT
mit Himbeervinaigrette, Rucola und Kirschtomaten,
dazu Weißbrot | 19,50

SPARGEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN
200 g Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter | 19,90

HAUSGEMACHTE ZITRONENNUDELN
mit frischem Spargel, Parmesan und Hollandaise-Dip | 21,50
optional mit Lachswürfel | + 5,00

PANIERTES KALBSSCHNITZEL MIT SPARGEL
und Bratkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter | 31,00

PORTION SPARGEL
200 g Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter | 12,50



WEINEMPFEHLUNG

RÉSERVE CHARDONNAY 2022 FRANKREICH
29,90 € | 0,75 l

EVENT-VORSCHAU

VATERTAGS-MENÜ | DONNERSTAG 9. MAI 2024
ab 12 Uhr in der KRONE und im SEERESTAURANT
Ofenfrische Haxn mit Sauerkraut und Knödel, dazu eine Halbe
Bier und einen Schnaps
22,90 | pro Person

MUTTERTAGS-MENÜ | SONNTAG 12. MAI 2024
Aperitif | Gegrilltes Schweinefilet mit Stangenspargel, Sauce
Hollandaise und Kräuterkartoffeln **oder** Lachsforellenfilet |
Limetten-Joghurt-Creme und Zitroneneis
39,00 | pro Person