

Hotel und Restaurant

Krone Riesling



Speisen und Getränke

## Suppen / Soup

- Rinderkraftbrühe mit Fleischklöschen und Gemüseaultasche \*4 6,50 €  
(Beef broth with meatballs and vegetable dumpling)
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Basilikumpesto und Peperoncinisalami 6,50 €  
(Carrot and ginger soup with basilpesto and spicy sausage)
- Cremesuppe von Wiesenchampignons mit Lauchstreifen und Kesselschinken \*5,7 6,50 €  
(Mushroom cream soup with ham)

## Vorspeisen / Appetizer

- Zartes Matjesfilet auf Apfelrosette mit Preiselbeersahne und Weißbrotflûte \*2 9,80 €  
(Delicate Matje Filet on apple rosette with cranberrycream and whitebreadfluite)
- Mild geräucherte Lachsforelle an Honigsenfcreme,  
kleines Salatbouquet und Moselschorles \*5,7 11,80 €  
(Mild smoked trout on honey mustard cream with Moselschorles and salad bouquet)
- Rinder-Tafelspitzsülze mit Remouladensauce an kleinem Salat  
mit Bauernbrot \*4 11,80 €  
(Beef "Tafelspitzsülze" with remoulade sauce on a small salad with farmhouse bread)
- Rosa gebratene Entenbrust auf asiatischem Salat Reisblatt und Sojasauce 12,60 €  
(Pink fried duckbreast with asian style salad, riceleaf and sojasauce)

## Salate / salads

- Italienischer Salat  
mit gekochten Schinkenröllchen und Mozarellakäse, Oliven, Ei, Zwiebel,  
Thunfisch und Weißbrotflûte \*6,7 10,80 €  
(Italian salad with cooked ham and mozzarella, olives, egg, onions and tuna, white bread)
- Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen 11,50 €  
Gemüsemais, Champignons und Weißbrotflûte  
(Leaf salad with chicken breast strips, corn, mushrooms and white bread)
- Blattsalat mit gebratenen Garnelen 16,80 €  
und geschmorten Kirschtomaten in Knoblauchöl, mit Weißbrotflûte  
(Leaf salad with fried shrimps and braised cherry tomatoes in garlic oil, with white bread)

Zusatzstoffe: \*2/mit Konservierungsstoffen, \*4/mit Geschmacksverstärker, \*5/geschwefelt, \*6/geschwärtzt, \*7/mit Phosphat, \*11/mit Süßungsmittel  
Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen  
Allergenen Zutaten.

## Hauptgerichte / main dishes

- Schweineschnitzel "Wiener Art"  
mit Pommes frites und Salat der Saison  
(Pork schnitzel "Wiener Art", French fries and salad of the season) 11,80 €  
- mit feiner Pilzrahmsauce \*<sup>5,7</sup> oder frische Paprikasauce \*<sup>11</sup> 14,80 €  
(with a fine mushroom cream sauce or fresh paprika sauce)
- Cordon bleu von der Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt  
Pommes frites und Salat der Saison  
(Cordon bleu of pork loin filled with ham and cheese, French fries and salad of the season) 14,80 €
- Knusprig gebackene Hähnchenbrust  
mit Thai-Curry und Kokosmilch, Wokgemüse und Basmatireis  
(Crispy baked chicken breast with Thai curry and coconut milk, wok vegetables and basmati rice) 15,60 €
- Geschmorte Lammhaxe \*<sup>5,7</sup> 16,80 €  
in Rosmarinjus an mediterranem Gemüse und Käserahmkartoffeln  
(Braised lamb shank with rosemary jus with Mediterranean vegetables and Mosel Schorles)
- Zart rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet \*<sup>7</sup> 17,80 €  
mit feiner Pilzrahmsauce, Broccoliröschen und Dauphinekartoffeln  
(Delicately pink fried medallions of pork tenderloin with fine mushroom cream sauce, broccoli florets and dauphine potatoes)
- Argentinisches Rumpsteak vom Angus-Rind \*<sup>7</sup> 21,80 €  
mit Kräuterbutter oder Madagaskar - Pfeffersauce,  
grüne Speckböhnchen und Bratkartoffeln  
(Argentinian rumpsteak from Angus beef, with herb butter or Madagascar-pepper sauce, green baconbeans and fried potatoes)
- Medaillons vom Hirschrücken \*<sup>5,7</sup> 23,60 €  
an Cranberrie-Pfeffersauce und sautierten Kräutersaitlingen,  
Broccoli- Blumenkohlröschen und Dauphinekartoffeln  
(Medallions from the deer back cranberry-pepper sauce and sauteed herbal mushrooms, Broccoli florets and dauphine potatoes)

## Fisch / fish

- Gebackener Kabeljaurücken \*<sup>5</sup> 18,90 €  
gelber Curry, an Blumenkohl á la creme, Butterkartoffeln  
(Baked cod, yellow curry, coliflower á la creme and potatoes)
- Gebratenes Zanderfilet \*<sup>5,7</sup> 18,90 €  
mit Kräutersaitlingen geschmortes Gemüse, Rieslingsauce und Moselschorles  
(Fried filet of zander with vegetables on Riesling cream and Moselschorles)
- Gebratenes Filet vom Norwegischen Lachs \*<sup>5</sup> 18,90 €  
mit Crevetten-Tomatenbutter auf Blattspinat, Safransauce  
und Salzkartoffeln  
(Cream Fried fillet of Norwegian salmon with prawn tomato butter on spinach leaf,  
turmeric sauce and salt potatoes)

## Vegetarisch / Vegetarian

- Gemüsereis mit Champignons und gebackenem Brikäse 11,80 €  
an Sahnesauce  
(Vegetable rice with mushrooms and baked brie with cream sauce)
- Tagliatelle mit Lachs und sautierten Kirschtomaten 11,80 €  
in Käsesahnesauce \*<sup>5</sup>  
(Tagliatelle with salmon and sauteed cherry tomatoes in a creamy cheese sauce)
- Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne \*<sup>5,6</sup> 11,80 €  
mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Tomaten Oliven und Steinpilzen  
(Mediterranean potato vegetable pan with aubergines, peppers, eggplant, tomato olives and porcini mushrooms)

Zusatzstoffe: \*2/mit Konservierungsstoffen, \*4/mit Geschmacksverstärker, \*5/geschwefelt, \*6/geschwärzt, \*7/mit Phosphaht, \*11/mit Süßungsmittel

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

## Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne (Mixed ice cream with cream)	4,90 €
Vanilleeis mit Baileys und Sahne (Vanilla ice cream with Baileys and whipped cream)	4,90 €
Cup "Danmark" Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne (Vanilla ice cream with chocolatesauce and whipped cream)	5,60 €
Vanille und Schokoladeneis mit Amarenakirschen und Sahne (Vanilla and chocolate ice cream with amarena-cherries and whipped cream)	6,00 €
Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Cassiseis (Panna cotta on fruit mirror with cassis ice cream)	6,50 €
Hausgemachtes Tiramisu mit Caramелеis und Schokoladensauce (Homemade tiramisu with caramel ice cream and chocolate sauce)	7,00 €
Geeistes Erdbeer und Vanillebaiser mit weißer Schokolade und frischen Beeren (Iced strawberries and Vanillabaiser with white chocolate and fresh berries)	7,00 €