

### **" Valentins- Cocktail"**

prickelnder Prosecco mit Granatapfelkernen und Glitzer 6,80 €

- mit alkoholfreiem Sekt , Granatapfelkernen und Glitzer 6,80 €

### **Vorspeisen**

#### **"Gefüllte Schwarzmeer-Rose"**

Räucherlachs gefüllt mit Kaviar auf ofenfrischen Reibekuchen an Salatgarnitur

#### **"Triologie aus der Kalten Küche"**

Shrimpsalat mit Avocado, Melonenperlen mit Domschinken-Roastbeef mit mariniertem Feldsalat dazu Baguette

#### **Gefüllte Rindfleischröllchen "Steirischer Art"**

gefüllt mit Kürbiskernen mit Kürbiskern Öl verfeinert dazu geröstetes Vollkornbrot

### **Suppen**

#### **Hausgemachte Brühe vom Tafelspitz**

mit buntem Eierstich und frischem Schnittlauch

#### **Hausgemachte Gin- Tomatensuppe-** mit frischen Champignons,

Zwiebeln und gebratenen Speckwürfelchen

### **Fleischlos**

**Kleines Gemüseomelette** mit Petersilienkartoffeln

**Gebackenes Sellerieschnitzel** an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat

**"Rösti Valentina"** Blattspinat mit Mozzarella gratiniert und mit gebratenen Cherrytomaten gekrönt

### **Fischgerichte**

**Gegrillte Lachstranche** auf jungem Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln

**Gebratene Garnelen** auf hausgemachtes Gemüserisotto mit süß-sauer marinierten Rucola umlegt

**Medaillons vom Zander** im Parmesanmantel gebraten an Französischen Salatherzen dazu Baguette

### **Hauptgerichte**

**"Münchner Schnitzel"** ( mit Meerrettich und Senf mariniert) in der Butterpfanne gebraten dazu Kartoffel- Vogerlsalat

**Gefüllte Krone-Roulade** von der Pute

auf hausgemachten Tagliatelle überzogen mit Gemüsesauce

**Tranchen von rosa gebratenem Roastbeef** mit leichter Whiskysauce

dazu Frühlingsgemüse und ein Eichstätter Kartoffeltürmchen

**Kalbsrückensteak natur** gebraten mit Gemüse vom Stangenspargel und luftiger Kräutercrêpe

**Zarter Rehbraten** mit feiner Cranberriesauce an goldbraun gebratene Fingernudeln und Mandelbrokkoli

### **Dessert auf der Rückseite**

## Dessert

**Kleiner Krone- Windbeutel** gefüllt mit warmen Sauerkirschen,  
cremigem Vanilleeis und Sahne

**Hausgemachte Crème Brûlée** mit gezuckerten Waldbeeren

**Kleiner Apfelpfannkuchen** mit cremigem Vanilleeis

**1 Kugel cremiges Vanilleeis** mit glacierten, warmen Weintrauben  
und Cassislikör abgerundet

\*\*\*\*\*

**Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen, denn Sie dürfen  
ihr Menü selbst zusammenstellen und wählen zwischen**

**3 Gang Menü 41,50€**

**4 Gang Menü 52,00 €**

**5 Gang Menü 63,00 €**

Preis pro Person und ohne Getränke

Gasthof Krone  
Domplatz 3  
85072 Eichstätt  
Telefon 08421 4406  
info@krone-eichstaett.de



**Wir wünschen Ihnen einen**

**schönen Valentinstag**

**Familie Groh und**

**das Krone-Team**

**Eichstätt 14. Februar 2020**