

Vorspeisen

Pfifferlings-Rahmsüpple mit Einlage

€5,00 🌿🥣🍴

Gebratene Jakobsmuschel

auf marinierten Pfifferlingen und Fenchel an Mango-Vinaigrette

€10,00 🌿🥣🍴🍷🥗🥑 - auch als Hauptgangportion €17,00

Gebratener Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig

auf Rauken-Oliven-Salat in Kräuter-Senfdressing

€9,00 🌿🥣🍴🍷 - auch als Hauptgangportion €14,00



Vegetarisches Hauptgericht

Gratinierte Vollkorn-Mezzelune mit Ratatouille gefüllt

mit Gemüse und Rucola-Pesto

€11,50 🌿🥣🍴🍷🥗



Vitello tonnato - „Krone-Style“

Kalbsfilet, geräucherter Thunfisch, Kapernsoße und Antipasti

€16,50 🍷🐟🥣🍴🍷

Büffel-Mozzarella & Strauchtomate

mit reduziertem Balsamico und Olivenöl, mit Kräutern und Crissini

€9,80 🌿🥣🍴

Gebratene Riesengarnelen und Pfifferlinge

auf Rucola in Balsamico-Honig-Vinaigrette

mit Pinienkernen und Pesto, dazu Baguette

€16,00 🌿🍷🥣🍴

Natürlich bieten wir Ihnen auch den

„gängigen großen, gemischten Salatteller“ 🥗🍴🍷

mit Schinken & Käse 9,80 oder mit gebackener Maishähnchenbrust 11,00 🌿

-2erlei vom Matjes-

Gebacken & zartes, rosé Filet

mit Kräuter-Joghurt & Rote-Bete-Schaum

an Zupfsalaten, dazu Bratkartoffeln

€12,50

Fleisch Hauptgänge

„Brasato“

- mit Kräutern und Tomate mariniertes Kalbstafelspitz,
mit Rotwein zart geschmort -
mit Pfannengemüse und Löffelspatzen

€15,90 🌿🍷🍷🍷🍷

Mit Kräutern geschmortes Lammhaxerl

mit Schmorgemüse, Parmesan & Pesto
dazu Kartoffelgratin

€15,90 🌿🍷🍷🍷🍷

Rehkeule in Rotwein-Preiselbeersoße^{2,8}

mit Blaukraut^{2,8} und Semmelklöße

€16,00 🌿🍷🍷

Geißel's „Update 2.0“ vom Brathähnchen

in Thai-Joghurt mariniert, im Panko-Mantel gebacken
auf Kartoffel-Gurken-Salat und marinierten Pfifferlingen an Oliven-Crème⁶

€14,90 🌿🍷🍷🍷🍷🌿



Fisch Hauptgänge

Filet vom Zander

mit glasierten Karotten und Butterschaumsoße
dazu Kräuter-Kartoffeln

€17,50 🌿🍷🐟🍷

Dorade im Ganzen geschmort

mit Blattspinat und Safransoße
dazu gefüllte Nudeltaschen^{2,3}

€16,80 🌿🍷🍷🍷🍷



Schäufele

mit Salat und Klöße⁷

€11,80 🌿🍷🍷

