

Ostern

Hausgebeizter isländischer Lachs im Kartoffelnetz
mit Fenchelcreme und Bronzefenchel
oder
Avocado gefüllt mit Tomatensalsa
auf marinierten Romanaherzen (vegan)

Bärlauchschaumsüppchen
mit gebratener Wachtelbrust

Im Salzteig gegarte Urkarotte
auf Bärlauchcreme, Kerbel Díp und Süßholzcrunch (vegan)
oder
Medaillons vom Seeteufel
mit geschmolzenen Tomaten und Erbsen-Minz-Püree
oder
Geschmorte Lammkeule
mit glacierten Saubohnen und Liebstöckelpüree
oder
Chateaubriand vom Weiderind mit Sauce Bernaise,
Spargelgemüse und Neuen Kartoffeln

Dessert „Grüne Gans“

3 Gang Menü 66,- €

4 Gang Menü 77,- €

Restaurant „Grüne Gans“
Kronberg