

Sommerzeit in der „Alten Krone“

Vorspeisen

Crevetten-Cocktail mit frischer Avocado	16.50
Prosciutto e Melone- feiner Rohschinken mit frischer Melone	18.50
Tartar vom Rindsfilet mit Toastbrot und Butter	18.50/29.50

Hauptgerichte

Vitello Tonnato- dünn geschnittenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce	25.50
Roastbeef mit Tartarsauce auf bunt gemischtem Salatbouquet	27.50
Pouletsalat Goethe- mit Pouletstreifen, Cherry Tomaten, Pesto, Knoblauch, frischer Avocado und frischem Parmesan am hausgemachten Dressing	28.50
Riesencrevetten vom Grill auf bunt gemischtem Salatbouquet angerichtet	29.50
Zarte Kalbsschnitzel vom Grill an Kräuterbutter am bunt gemischtem Salatbouquet angerichtet am hausgemachten Dressing und selbst gemachtem Brot	32.50
Burger Alte Krone- hausgemachter Burger mit Rindshackfleisch an würziger Sauce mit Cheddar, roten Zwiebeln, Tomaten, gepickelten Jalapenos mit Pommes Frites und frischer Guacamole	34.50

Sommer Pasta

"Rigatoni de la Mamma " - mit grilliertem Gemüse an Tomatensauce und frischem Fetakäse und Basilikum	27.50
"Pappardelle con Tartufo" – an Trüffelöl mit frischem Brie Käse und frischen schwarzen Trüffel mit feinem Parmesan verfeinert	31.50

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit erfrischendem Vanilleglace	10.50
Hausgemachte Zitronen Mousse mit frischen Früchten	12.50

