



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 am bunt gemischten Salatbouquet	27.50
Pouletsalat Goethe- mit Pouletstreifen, Cherrytomaten, Pesto, Knoblauch, Peperoncino, frischer Avocado und frischem Parmesan	28.50
Riesencrevetten vom Grill am bunt gemischten Salatbouquet angerichtet	29.50
Zarte Kalbsschnitzel vom Grill an Kräuterbutter am bunt gemischten Salatbouquet angerichtet am hausgemachten Dressing und selber gemachtem Brot	32.50
Burger Alte Krone- mit Rindshuftschnitzel an würziger Sauce mit Cheddar, roten Zwiebeln, Tomaten, gepickelte Jalapenos mit Pommes Frites und Guacamole	34.50 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 frischem Parmesan verfeinert	31.50

Desserts

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

