



3 Kronen-Menü „A Midsummer Night’s Dream“

„The wheel is come full circle“ - King Lear

Gebeizte fränkische Lachsforelle / Reis / Wasabi / saures Gemüse

SNEAK PREVIEW Weißweincuvee 2017

„Come what come may“ - Macbeth

Erbsenkaltschale / Jakobsmuschel / Minze / Radieschen

WEISSER BURGUNDER 2018 aus dem Paradies

„The Trumpet to the Morn“ - Hamlet

Maispoularde - Brust & Keule / Limette / Erbsen / grüner Spargel

xxx

„All that glisters is not gold“ - The Merchant of Venice

Zitrustarte / Himbeersorbet

SILVANER Kabinett 2018 aus dem Paradies

| | |
|---------------------------------|------|
| 4-Gang Menü | 43,- |
| mit Weinbegleitung | 58,- |
| 3-Gang Menü (ohne Zwischengang) | 35,- |
| mit Weinbegleitung | 46,- |



| | | |
|--|----------------|-------|
| Secco blanc, <i>Weingut Meier Ulsenheim</i> | <i>Piccolo</i> | 7,50 |
| BULLI Secco Rotling, <i>Weingut Schmidt Bullenheim</i> | <i>Flasche</i> | 21,00 |
| „The Crown Gin&Tonic“ - <i>Suntory Roku Gin, hausgemachtes Tonic Water</i> | | 7,50 |
| RUBUS Gin, milder Gin mit eleganter Himbeernote | 2cl | 4,90 |
| RIESLING SPRIZZ, <i>Riesling, Chartreuse, Soda, Thymian, Orange</i> | | 7,50 |

Vorspeisen

| | | |
|--|--|------|
| „The wheel is come full circle“ - <i>King Lear</i> | | |
| Gebeizte fränkische Lachsforelle / Reis / Wasabi / saures Gemüse | | 9,80 |
| „This is very midsummer madness“ - <i>Twelfth Night</i> | | |
| Frittierter grüner Spargel / Miso / Bergpfeffer | | 5,80 |
| „Come what come may“ - <i>Macbeth</i> | | |
| Erbsenkaltschale / Jakobsmuschel / Minze / Radieschen | | 8,50 |
| Spargelcremesuppe / fermentierter Ingwer / Chili | | 5,80 |
| Kleiner Salat der Saison | | 5,50 |



👑 Moderne 👑

„O for a Muse of Fire“ - Henry V.

Medium gebratenes Tri-Tip Steak vom deutschen Färsenrind /
Geräucherte Kartoffeln / Ofengemüse / Waldpilz-Dip 19,80

„The Trumpet to the Morn“ - Hamlet

Maispoularde - Brust & Keule / Limette / Erbsen / grüner Spargel 18,90

„The Fish will bite“ - Much ado about nothing

Gebratenes Red Snapper Filet / Paprika / Ananas / Reis 18,90

- The Crown Burger -

„Easy lies the head that wears the Crown“ - Henry IV

Deutsches Dry-Aged Rind / Tomate / Rucola / Kräutermayo
Cheddar / Creamy Spicy Sauce / Süßkartoffelpommes 14,80

„Now let it work. Mischief, thou art afoot.“ - Julius Caesar

Gebratener Schweinebauch 36-65 / Tomate / Kräuterpolenta / Romanasalat 16,50

👑 Tradition / Klassiker 👑

„Pasta alla Puttanesca“

Penne / Tomaten / eingelegte Oliven / Kapern / Knoblauchöl / Peccorino 11,90

Wiener Schnitzel vom Sugener Milchkalbsrücken / Salat / Pommes Frites 17,50



Dessert

„The last taste of sweets is sweetest last“ - Henry II.

Heidelbeer Panna Cotta / Basilikumsorbet 6,50

„All that glisters is not gold“ - The Merchant of Venice

Zitrustarte / Himbeersorbet 7,00

Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Tagesangebot

eine Kugel 2,50

zwei Kugeln 4,00

Kleiner Käseteller, Auswahl von europäischem Edelsorten 8,90

Fränkische Brände & Internationale Liköre

(aus der Hofbrennerei Kner, Neuherberg) 4cl

„Frankenzotti“ Kräuter-Bitterlikör, 30% vol. 3,80€

Himbeergeist, 40% vol. 4,20€

Kirschwasser, 40% vol. 4,00€

Williams Birnenbrand, 40% vol. 4,00€

Zwetschgenbrandy, 25% vol. 3,80€

Zwetschgenwasser, 46% vol. 4,00€

Baron Otard VSOP Cognac, Frankreich 4,90€

Benedictine Kräuterlikör, Frankreich 4,20€

Chamarel Kokos-Rum Likör, Mauritius 5,50€

Chartreuse Verte Bitterlikör, Frankreich 5,20€

Kahlua Kaffeelikör, Mexiko 4,20€

Luxardo Maraschino Sauerkirschlikör, Italien 4,20€

Royal Oporto Portwein 10 Jahre, Portugal 4,20€