

Landgasthof Krone

Inhaber: Fam. Bittner

Obere Dorfstraße 24 • 91785 Ramsberg am See
Telefon 0 91 44 / 8702 • Telefax 0 91 44 / 67 26

Mobil **01 71 / 70 33 5 02**

Internet: www.ramsberg-krone.de E-Mail: info@ramsberg-krone.de



Unsere Menüs

Sehr verehrter Gast,

stellen Sie sich Ihr Menü aus den nachfolgenden Vorschlägen selbst zusammen. Selbstverständlich lassen sich Zutaten und Beilagen nach Ihren Wünschen ändern. Gerne beraten wir Sie auch bei Zusammenstellung des Menüs für Ihren Festtag.

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen

Frische Blattsalate

in Himbeeressig-Nussvinaigrette mit Kräutercroûtons und wahlweise mit:

- gebratenen, gemischten Pilzen
- gedünsteten oder gebratenen Lachsfiletstreifen
- gebratenen Rinderfiletstreifen

Frische Honigmelone

mit Schinken

Hausgebeizter Lachs

mit Gartensalaten und Dillsenssauce

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Salatherzen und Nusskernen

Carpaccio vom Lachs

mit frischen Kräutern

Mediterraner Vorspeisenteller

mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, frischen Blattsalaten und Nusskernen

Unsere hausgemachten Suppen:

Kraftbrühe oder Hochzeitssuppe mit Einlage

Kraftbrühe oder Hochzeitssuppe mit Einlage in der Terrine

Kraftbrühe „Gärtnerin“ mit Gemüsestreifen

Kraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen und frischen Kräutern

Klare Tomatensuppe mit Griesklößchen und Kerbel

Karottencrèmesuppe mit Gartenkresse

Tomatencrèmesuppe mit Crème fraîche verfeinert

Broccolicrèmesuppe mit Mandelsplittern

Lauchcrèmesuppe mit Sahnehäubchen

Kartoffelsüppchen mit Lachsstreifen oder Eismeershrimps und Crème fraîche verfeinert

Unsere warmen Zwischengerichte:

Blätterteigpastete gefüllt mit feinem Ragout fin

Kleines paniertes Schnitzel mit Champignons á la crème und Butterreis

Kleines Zanderfilet auf Zuccino- und Tomatengemüse

Pochierte Lachs- Zanderroulade auf Blattspinat in Safransauce

Vor dem Hauptgang servieren wir Ihnen ein erfrischendes Sorbet:

- ***Mangosorbet***
- ***Brombeersorbet***
- ***Champagnersorbet***
- ***Zitronensorbet***
- ***Himbeersorbet***

Als festlichen Hauptgang empfehlen wir Ihnen

vom Schwein ...

Gebratene Schweinemedallions mit Pfeffersauce,
Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Café de Parissauce,
Marktgemüse und Herzoginkartoffeln

Gemischter Braten (Rind & Schwein) mit Rahmsauce,
Marktgemüse und Kartoffelkroketten

vom Rind ...

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef mit tomatisierter Hollandaise,
glasiertem Gemüse und Kartoffelkroketten

Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet mit Rotweinsauce,
Marktgemüse und Kartoffelgratin

vom Lamm ...

Gebratene Lammkeule mit Basilikumsauce,
Speckbohnen und kleinen gebratenen Kartoffeln

Gebratener Lammrücken mit Pommery-Senfsauce,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

vom Wild ...

Hirschkalbskeule mit Wacholderrahm,
Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten und einer Preiselbeerbirne

Rehkeule mit Fliederbeersauce,
Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Mandelbällchen und einer Preiselbeerbirne

Hirschkalbsrücken mit Pilz-Preiselbeersauce,
Marktgemüse und Butterspätzle

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachtem Semmelknödel
dazu Salat der Saison

vom Geflügel ...

Putenbrust im Ganzen gebraten mit Café de Parissauce,
Blattspinat und Bandnudeln

Gebratene Entenbrust mit Calvadosauce,
Marktgemüse und Schupfnudeln

Gebratene Perlhuhnbrust mit Feigensauce,
Marktgemüse und Bandnudeln

vom Fisch ...

Gebratener Lachs mit Safransauce,
Blattspinat und Butterkartoffeln

Pochierter Seezungen-Lachszopf mit Rieslingsauce,
Gurkengemüse und Basmatireis

Alle Beilagen und Saucen verstehen sich als Empfehlung
und können nach Ihren Wünschen variiert und ergänzt werden.
Gerne bieten wir Ihnen auch zwei verschiedene Gerichte zum Hauptgang an.

Als krönender Abschluss unsere Desserts:

Bayerisch Crème oder Dickmilchcrème mit Himbeermark

Vanilleeiscrème mit heißen Himbeeren, Schattenmorellen oder Brombeeren

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeiscrème

Obstsalat von frischen Früchten mit Vanilleeiscrème

„Birne Helene“ Vanilleeiscrème mit heißer Schokoladensauce und einer Birnenhälfte

„Pflirsich Melba“ Vanilleeiscrème mit Himbeermark und einer Pflirsichhälfte

Kleiner mit Quark gefüllter Pfannkuchen an heißen Brombeeren
und einer Kugel Vanilleeiscrème

Mousse au Chocolat mit zweierlei Saucen und frischen Früchten

Brombeerparfait mit zweierlei Saucen und frischen Früchten

Dessertteller „Phantasie“

Stellen sich Ihren eigenen Wunschdessertteller zusammen.