

Gaumen- und Ohrenschmaus

Der schlaue Fuchs
beginnt und beendet
die Gänsesaison
mit unserem
Gänsemenü
und
Livemusik
an unseren
Pianos von
Dinner4Two



5-gängiges
Gänsemenü
mit Livemusik
von Dinner4Two
(Piano und Gesang)
€ 75 p.P.

am **1.11.2025**
(Allerheiligen)
ab 17.30 Uhr
und
am **30.11.2025**
(1. Advent)
ab 11.30 Uhr

Nur mit Vorbestellung!

Gasthaus zur Krone Mösbach/ 07841-27224/ info@krone-moesbach.de

Am Samstag, den 1.11., Allerheiligen, wir feiern Kronegeburtstag - 31 Jahre
Apéritif von 17.30 bis 18.00 Uhr, danach gemeinsamer Menübeginn

Am Sonntag, den 30.11., 1. Advent, wir feiern den Beginn der Adventszeit
Apéritif von 11.30 bis 12.00 Uhr, danach gemeinsamer Menübeginn

An beiden Tagen Livemusik an den Pianos in der Kronenstube und
im Klavierzimmer mit Gesangbegleitung von Dinner4Two

Vom 2.11.-29.11. gibt es die Gans als klassisches Hauptgericht



Gänsemenü



Gruß aus der Küche
Quinoasalat
mit Rote-Bete-Hummus & gerösteten Cashewkernen



Feldsalat von Önsbacher Feldern
in weißem Balsamico-Dressing
gekrönt von geröstetem Speck und Kracherle,
dazu Ziegenfrischkäsepralinen und geröstete Kürbisschnitze
mit steirischem Kürbiskernöl



Cremige Maronenrahmsuppe
mit Gewürzschäumkrönchen
serviert im kleinen Weckglas
dazu ein kleiner Shrimpspieß



Knusprige Brust und Keule
von der Martinsgans - klassisch zubereitet -
mit Birnenrotkraut, hausgemachten Kartoffelknödeln
feinster Gänsesoße und Preiselbeeren im Schmoräpfelchen



Goldenes Dreierlei
Rotweinzwetschgen mit Zimt-Crumble,
Creme Caramel mit Sahnetuff
und eine Kugel Cassissorbet