GASTHAUS ZUR KRONE
RESTAURANT

6.12.

Nikolausmenü
2026

Begrüßung
Deftiges Kürbis-Bruschetta
mit steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kernen

Ruprechts Filosäckchen
gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Kräutern und
Kirschtomaten dazu Önsbacher Feldsalat
im Winterkleid fein angemacht
mit Balsamico-Dressing

Aufwärmsüppchen
Rote-Beete-Rahmsüppchen
so schön rot wie Nikos Zipfelmütze
und obendrauf ein weißer Bommel
aus Meerrettichsahne

Martinsgans
Brust und Keule von der Gans – klassisch
zubereitet – mit Birnenrotkraut,
hausgemachten Kartoffelknödeln,
glasierten Maronen
und Preiselbeeren

„Äpfel, Nüss' und Mandelkern ..."
Bratapfel klassisch gefüllt
mit Mandeln, Marzipan und Nüssen
auf Vanillesoße mit einer Kugel Zimteis

Egal wie alt man ist:
Nikolaus und den Gänseschmaus
kann man immer feiern!

Ab 16.45 Uhr Einlass zum Apéritif
Um ca. 17.30 Uhr gemeinsamer Menübeginn

5 Gänge
€ 65,–
pro Person

Reservierung erforderlich
07841 - 27224 oder info@krone-moesbach.de