

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## NEW NORDIC & OLD ITALIAN

### DAS KALB

KALBS TATAR | EIGELB CREME | KAROTTE

*Le veau – tartare de veau, crème de jaune d’oeuf, carotte*

The calf – veal tartar, egg yolk cream, carrot

### DIE PASTA

CAVATELLI | OCHSENFLEISCH RAGOUT  
BERGKÄSE | CHAMPIGNONS

*Les pâtes – Cavatelli, ragout de viande de boeuf, fromage de montagne, champignons*

The pasta – Cavatelli, ox meat ragout, mountain cheese, mushrooms

### DER KABELJAU

SEPIA - GRAUPENRISOTTO | BEURRE BLANC

*La morue – Risotto d’Orge à la Seiche, beurre blanc*

The cod – Cuttlefish Barley Risotto, beurre blanc

### DAS PERLUHN

GESCHMORTE AUBERGINE | TRÜFFEL JUS

*La pintade – aubergine braise, jus de truffe*

The guinea fowl – braised eggplant, truffle jus

### DIE SCHOKOLADE

SCHOKOLADENMOUSSE | EXOTISCHES FRÜCHTESORBET

*De chocolat - Mousse au chocolat - sorbet aux fruits exotiques*

The chocolate – chocolate mousse, exotic fruit sorbet



# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

**CHEF'S MENU 96 EURO (5 Gänge - 5 Plats - 5 Courses)**

*BIS 21 UHR ZU BESTELLEN*

*A COMMANDER JUSQU'À 21H / TO ORDER UNTILL 9PM*

**MIDSOMMAR MENU 75 EURO (3 Gänge - 3 Plats - 3 Courses)**

*BIS 21.30 UHR ZU BESTELLEN*

*A COMMANDER JUSQU'À 21H30 / TO ORDER UNTILL 9.30PM*

KALB, PERLUHN UND SCHOKOLADE  
VEAU, PINTADE & CHOCOLAT  
VEAL, GUINEA FOWL & CHOCOLATE

## **DINNER INKL. WEINBEGLEITUNG**

€ 131 CHEFS MENU

€ 96 MIDSOMMAR MENU

DINER AVEC ACCORD DES VINS

DINNER WITH CORRESPONDING WINES



## **DINNER INKL. ALKOHOLFREIER BEGLEITUNG**

*Alkoholfreier Prosecco – Prickelt wie Secco – ganz ohne Alkohol  
zu jedem Gang die passende Obstsorte aus der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat (Stuttgart)*

€ 121 CHEFS MENU

€ 90 MIDSOMMAR MENU

DINER BOISSONS SANS ALCOOL INCLUES

DINNER INCLUDING NON-ALCOHOLIC ACCOMPANIMENT



# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## VORSPEISEN

### ENTRÈES – APPETIZERS

#### ROMANA SALAT

€ 15,5

PARMESAN, SARDELLEN, CROUTONS, CESAR DRESSING

*Salade Romaine* | Parmesan, Anchois, Croûtons, Sauce César

*Romaine Salad* | Parmesan, Anchovies, Croutons, Caesar Dressing

#### BURRATA

€ 17

HEIRLOOM TOMATEN, PISTAZIEN

*Burrata* | Tomates Anciennes, Pistaches

*Burrata* | Heirloom Tomatoes, Pistachios

#### KALBSTATAR

€ 23

EIGELB CREME | KAROTTE

*Tartare de veau* | crème de jaune d'oeuf, carotte

*Veal tartar* | egg yolk cream, carrot

#### GELBE BETE CARPACCIO

€ 13,5

ZIEGENKÄSE, PINIENKERN, PFIFFERLINGE

*Carpaccio de Betteraves Jaunes* | Fromage de Chèvre, Pignons de Pin, Girolles

*Yellow Beet Carpaccio* | Goat Cheese, Pine Nuts, Chanterelles

## SUPPE

### SOUPE – SOUP

#### PFIFFERLINGCREMESUPPE

€ 12,5

CROUTONS, PFIFFERLINGE, PARMESANSCHAUM

*Crème de Girolles* | Croûtons, Girolles, Écume de Parmesan

*Chanterelle Cream Soup* | Croutons, Chanterelles, Parmesan Foam

#### HUMMERSUPPE

€ 15

POCHIERTER HUMMER, VANILLESCHAUM

*Soupe de homard, homard poché, mousse vanille*

*Lobster soup, poached lobster, vanilla foam*

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## FISCH

POISSON - FISH

### GEBRATENES LACHSFILET

€ 37

MANGOLD KARTOFFEL RAGOUT, PFIFFERLINGE, WEIßWEIN-KAVIAR SAUCE

*Filet de Saumon Poêlé* | Ragoût de Blette et Pommes de Terre, Girolles, Sauce au Caviar et Vin Blanc

**Pan-Seared Salmon Fillet** | Swiss Chard and Potato Ragout, Chanterelles, White Wine - Caviar Sauce

### JAKOBSMUSCHELN

€ 45/28, 5

KARTOFFEL-RUCOLA STAMPF, PAPRIKA, TRÜFFEL VINAIGRETTE

*Coquilles Saint Jacques* – purée de pommes de terre à la roquette, paprika, vinaigrette à la truffe  
**Scallops** – Potato with rucola mash, paprika, truffle vinaigrette

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN MAIN DISHES



### TEIGTASCHEN MIT AUBERGINEN UND ROBIOLA KÄSE

€18 / €28

PESTO GENOVESE, PINIENKERNEN, BASILIKUM, GRANA PADANO

*Ravioles aux aubergines et robiola, pesto Genovese, pignons de pin et basilica, grana padano*

**Ravioli** stuffed with eggplant and robiola, pesto Genovese, pine nuts, basil, grana Padano

### TAGLIATELLE

€ 29

CREMIGEN STEINPILZE, PARMESAN

*Tagliatelle* | Champignons Sauvages Crèmeux, Parmesan

**Tagliatelle** | Creamy Wild Mushrooms, Parmesan

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## FLEISCH

### VIANDE - MEAT

WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 35  
GURKENSALAT, PREISELBEEREN, POMMES FRITES

*Schnitzel - escalope viennoise de veau | salade de concombre, canneberges, frites*

**Viennese Schnitzel from veal | cucumber salad, cranberries, French fries**

**CHEESEBURGER** € 27

220G HAMBURGER, BURGER SAUCE, SALAT, BACON  
TOMATE, CHEDDAR KÄSE, POMMES FRITES

*Cheeseburger | 220g steak de boeuf, sauce burger, salade, bacon, tomate, fromage cheddar, frites*

**Cheeseburger | 220g beef, burger sauce, salad, bacon, tomato, cheddar cheese, French fries**

**PERLHUHN** € 39

GESCHMORTE AUBERGINEN, MACCHERONI-TRÜFFEL GRATIN

*Pintade | Aubergines braises, maccheroni au gratin aux truffes*

**Guinea fowl | braised eggplants, maccheroni-truffles gratin**

**RINDERFILET** € 52

GRILLGEMÜSE, SCHAUM VON NUSS-BUTTER, STAMPF KARTOFFELN

*Filet de bœuf | legumes grillés, beurre noisette, purée de pommes de terre*

**Beef fillet | grilled vegetables, nut butter foam, mashed potatoes**

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

Für 2 Personen empfohlen

**BEEF SHORT RIB** \* ~ 1500G  
GEMÜSEPFANNE, ROTWEIN JUS

**COTE PLATE DE BOEUF MIJOTEE**, POELE A LEGUMES, JUS AU VIN  
ROUGE

**BEEF SHORT RIB**, VEGETABLE PAN, RED WINE JUS

€ 99

\* Vorbereitungszeit ca. 30min - **bis 21.30 Uhr zu bestellen**  
*Temps de préparation environ 30min - a commander jusqu'à 21h30*  
Preparation time approx. 30min - to order untill 9.30 pm

## STEAKS

MIT CAFE DE PARIS BUTTER, TRÜFFEL POMMES FRITES (MIT  
PARMESAN)  
UND KLEINEM GEMISCHTEN SALAT

*servi avec sauce Rojo Mojo, frites au truffe (et parmesan), petite salade mēlée*  
served with Rojo Mojo sauce, truffle fries (with parmesan) and mixed side salad

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK** 250G  
RUMPSTEAK ARGENTIN , RUMP STEAK ARGENTINA  
€ 45

**DEUTSCHES „FÄRSISCH“ RIB EYE** 300G  
FAUX FILLET ALLEMAND , GERMAN RIBEYE  
€ 52

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

---

## AHOI - IHR MUTIGEN WIKINGER & SCHÖNE MEERJUNGFRAUEN POUR LES PETITS VIKINGS - FOR SMALL VIKINGS

---

### **KÖTTBULLAR**

KALBSFLEISCHBÄLLCHEN IN RAHMSAUCE  
KAROTTEN-ERBSEN, KARTOFFELPUREE, PREISELBEEREN

*Köttbullar - Boulettes de veau, sauce à la crème  
Carottes aux petits pois, purée de pommes de terre, airelles*

Köttbullar - Veal meatballs, cream sauce, carrots with peas, mashed potatoes, cranberries  
€ 8,50

### **BACKFISCH**

PANIERTES SEELACHSFILET, POMMES FRITES, REMOULADE

*Poisson pané - Filet de plie pané, frites, sauce rémoulade*

Fish&chips - Breaded plaice fillet, fries, sauce remoulade  
€ 8,50

### **CRISPY CHICKEN NUGGETS**

MIT POMMES FRITES

*Nuggets de poulet croustillants, frites*

Crispy chicken nuggets with French fries  
€ 8,50

### **SPAGHETTI**

MIT BOLOGNESE, TOMATENSAUCE ODER BUTTER, GRANA PADANO

*Spaghetti à la Bolognese ou à la sauce tomate ou au beurre, grana padano*

Spaghetti, sauce Bolognese or with tomato sauce or with butter, grana padano  
€ 8,50

### **3 KUGELN EIS**

VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEER  
SCHOKOLADENSAUCE, SCHLAGSAHNE

*3 Boules de glace - Vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat et chantilly*

3 Scoops of ice cream - Vanille, chocolat, strawberry, chocolat sauce, whipped cream

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

€ 7,60

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## APERITIF

Aperol Spritz <sup>L 4·11</sup>		€ 9.50
Lillet Wild Berry <sup>L 4</sup>		€ 9.50
Campari <sup>4</sup> Soda / Orange		€ 8.30
Erdinger Pikantus <sup>A·2</sup>	Fl 0.5 l	€ 7,70
Hugo <sup>L</sup>		€ 9.50
Prosecco Spumante <sup>L</sup>	0.1 l	€ 7,00
Champagner <sup>L</sup>	0.1 l	€ 14,60
Somersby Apple Cider <sup>17</sup>	0.3 l	€ 4.50
Pinot Blanc Brut <sup>L</sup>	0.1 l	€ 7.00
<i>(Badischer Sekt - Weingut Fritz Waßner - Bad Krozingen)</i>		
Pinot Rosé Brut <sup>L</sup>	0.1 l	€ 7.00
<i>(Badischer Sekt - Weingut Fritz Waßner - Bad Krozingen)</i>		
Prisecco Cuvée Nr · 23	0.1 l	€ 6.30
<i>(Alkoholfrei - Manufaktur Jörg Geiger – Schlat)</i>		

## NØRDSTERN

Bareksten Botanical Gin & Tonic<sup>2 11</sup>  
14,50€

"Entdecken Sie die nordische Eleganz  
in jedem Schluck"

## BIER

Brauwerk Pils <sup>A4</sup>	Fl 0.33 l	€ 4.90
Carlsberg Beer <sup>A4</sup>	0.3 l	€ 4.90
<i>Dänisches Pils vom Fass</i>		
Erdinger Weißbier <sup>A4</sup>	Fl 0.5 l	€ 6.30
<i>Mit feiner Hefe</i>		
Kronenbourg 1664 "Blanc" <sup>A4</sup>	Fl 0.33 l	€ 4.90
<i>Weißbier mit Zitrusaromen</i>		
Erdinger Weißbier <sup>A4</sup>	Fl 0.33 l	€ 4,90
<i>Alkoholfrei</i>		
Carlsberg 0,0% <sup>A4</sup>	Fl 0.33 l	€ 4.90
<i>Alkoholfrei</i>		

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Coca-Cola Original Taste <sup>4* 6·7</sup>	Fl 0.2 l	€ 4.10
Coca-Cola Zero Sugar <sup>1 3 4*·5 6 7</sup>	Fl 0.2 l	€ 4.10
Fanta <sup>1 2 4* 5 6 7</sup>	Fl 0.2 l	€ 4.10
Sprite <sup>1 7</sup>	Fl 0.2 l	€ 4.10
Mezzo Mix <sup>1 4* 6 7 8</sup>	Fl 0.2 l	€ 4.10
Rivella rot <sup>G</sup>	Fl 0.33 l	€ 5.10
Schweppes	Fl 0.2 l	€ 4.00
<i>Indian Tonic Water<sup>4*·11</sup></i>		
<i>Original Bitter Lemon<sup>2·4*·11</sup></i>		
<i>American Ginger Ale<sup>4*</sup></i>		
granini Apfelschorle <sup>1</sup>	0.3 l	€ 4.10
granini Apfelsaft <sup>2</sup>	Fl 0.2 l	€ 4.10
granini Orangensaft	Fl 0.2 l	€ 4.10
Apollinaris Selection	Fl 0.25 l	€ 3.90
<i>Kohlensäure</i>		
ViO	Fl 0.25 l	€ 3.90
<i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>		
ViO Schorle	Fl 0.75 l	€ 7.60
<i>Johannisbeerschorle</i>		
ViO Schorle	Fl 0.33 l	€ 4.90
<i>Johannisbeerschorle</i>		

## DALLMAYR SPEZIALITÄTEN

Café Crème <sup>6</sup>	€ 4.20
Espresso <sup>6</sup>	€ 3.70
Espresso Macchiato <sup>6 G</sup>	€ 4.30
Doppelter Espresso <sup>6</sup>	€ 5.30
Cappuccino <sup>6 G</sup>	€ 4.70
Latte Macchiato <sup>6 G</sup>	€ 5.10
Glas Tee	€ 4.30

Gerne erhalten Sie unsere  
Kaffeespezialitäten auch mit  
Hafer- oder mit Soja Milch für € 0,60 Aufpreis.  
*All our coffees can be made with oat- or soymilk  
for € 0,60 extra charge.*

*Vous recevez nos spécialités de café aussi avec du lait d'avoine ou du  
lait de soja pour un supplément de € 0,60.*

All prices in Euro · The prices include VAT and service ·

1 - preservatives 2 - antioxidant 3 - source of phenylalanine 4 - colouring agent \*may affect children's attention and level of activity 5 - sweetener 6 - contains  
caffeine 7 - Acidifying agents 8 - stabilizers 11 - quinine containing A1 - gluten (wheat) A2 - gluten (spelt) A3 - gluten (rye) A4 - gluten (barley) A5 - gluten (oat)  
A6 - gluten (Kamut a wheat species) G - milk L - sulphite/Sulphur

Alle Preise in Euro · Die Preise enthalten die derzeitige gültige MwSt · und Bedienungsgeld · 1 - mit Konservierungsstoff 2 - Antioxidationsmittel 3 -  
Phenylalaninquelle 4 - mit Farbstoff Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 5 - mit Süßungsmittel 6 - Coffeinhaltig 7 - Säuerungsmittel 8 -  
Stabilisatoren 11 - Chininhaltig A1 - mit Gluten (Weizen) A2 Gluten ( Gerste) A3 - Gluten (Roggen) A4 - Gluten (Gerste) A5 - Gluten (Hafer) A6 Gluten (Kamut ·  
eine Weizenart) G - mit Milch L - mit Sulfid/Schwefel Tous les prix sont en Euros · Les prix incluent la TVA · Service compris · 1 - conservateur 2 - antioxydant 3  
- source de phénylalanine 4 - colorant \*Peut nuire à l'activité et à la concentration de l'enfant 5 - édulcorants 6 - contient de la caféine 7 - acidifiants 8 -  
stabilisateurs 11 - contient de la quinine A1 - gluten (blé) A2 - (orge) A3 - gluten (seigle) A4 - gluten (orge) A5 - gluten (avoine) A6 - gluten (Kamut · une espèce  
de blé) G - lait L - sulfite/souffre

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## WEINEMPFEHLUNG

SUGGESTIONS DE VIN

WINE RECOMMENDATION

### 2023 Rivaner <sup>L</sup>

Weingut Briem | Ihringen am Kaiserstuhl | Q.b.A. trocken

Der Wein präsentiert sich in einer strohgelben Farbe mit grünen Reflexen. Er bietet eine Vielfalt von feinen Muskatnoten bis hin zu frischen Aromen von Apfel und Birne. Die Säure ist sanft in den Wein integriert.

0,1l 4,60 € – 0,2l 9,20 € – 0,75l 31,00 €

---

### 2022 Zeller Abtsberg <sup>L</sup>

Weinmanufaktur Gegenbach | Chardonnay Spätlese | trocken

In der Nase zeigt sich reifes Obst mit einer dezenten Vanillenote, während er am Gaumen ausgewogen und cremig ist. Der Wein wurde 12 Monate im Holzfass gelagert und passt gut zu Krustentieren, Nudelgerichten und würzigem Käse.

0,1l 5,10 € – 0,2l 10,20 € – 0,75l 32,50 €

---

### 2022 Muskateller <sup>L</sup>

Weingut Fritz Waßmer | Bad Krozingen | Q.b.A.

Muskatblüte, ein Hauch tropischer Früchte und kräftige Aromen von Blutorange springen förmlich aus dem Glas. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig mit einer appetitanregenden Griffigkeit im Abgang. Leicht und verführerisch.

0,1l 4,90 € – 0,2l 9,80 € – 0,75l 33,50 €

---

### 2022 Pinot Noir <sup>L</sup>

Weingut Margarethenhof | Ayl a.d. Saar | Q.b.A. trocken

Der Pinot Noir präsentiert sich samtig-weich mit feinen Anklängen von frischen Kirschen, roten Beeren und reifen Pflaumen. Seine herrlichen Tannine verleihen ihm Körper, Struktur und Spannung. Der Abgang ist lang und von leichten grünen Nuancen geprägt. Ein großartiger Wein für alle, die es etwas weicher und eleganter mögen.

0,1l 5,00 € – 0,2l 10,00 € – 0,75l 34,00 €

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

## WEINEMPFEHLUNG

SUGGESTIONS DE VIN

WINE RECOMMENDATION

### 2021 Cabernet Franc <sup>L</sup>

IOP Val de Loire | Château de la Mulonnière | Beaulieu sur Layon

Der Wein hat eine tiefrote Farbe und bietet in der Gourmet-Nase Aromen von Unterholz, Erdbeeren, Himbeeren

Am Gaumen ist er geschmeidig und cremig mit eleganten Tanninen, was ihm einen fleischigen und schmeichelnden Charakter verleiht. Dieser Rotwein passt perfekt zu rotem Fleisch, gebratenem Geflügel und hellem Käse.

0,1l € 4,50 – 0,2l € 9,00 – 0,75l € 30,00

### 2023 Tio Uco Cuvée <sup>L</sup>

DO Castilla Y León | Garnacha – Tempranillo | Mose Zamorra I

Ein Cuvée aus Garnacha und Tempranillo bietet in der Nase ein verführerisches Bouquet von reifen roten Früchten und einem Hauch von floralem Duft. Am Gaumen entfaltet sich ein Geschmackserlebnis mit einer Fülle von saftigen Beerenaromen, unterstützt von einer eleganten Struktur und sanften Tanninen.

0,1l € 5,30 – 0,2l € 10,60 – 0,75l € 35,50

## OFFENER AUSSCHANK

		€
MÜLLER – THURGAU <sup>L</sup>	0.25l	8,20
<i>Q · B · A   trocken   Weingut Lothar Schwörer   Kippenheim</i>	0.5l	16.40
WEISSER BURGUNDER <sup>L</sup>	0.25l	8,20
<i>Q · B · A   trocken   Weingut Bercher   Burkheim</i>	0.5l	16.40
GRAUBURGUNDER <sup>L</sup>	0.25l	8,20
<i>Q · B · A   trocken   Weingut Fritz Waßmer   Bad Krozingen</i>	0.5l	16.40
EUROPA PARK PINOT NOIR ROSÉ <sup>L</sup>	0.25l	8,20
<i>AOC   Alsace Domaine D'Ollwiller   Wuenheim</i>	0.5l	16.40
SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST <sup>L</sup>	0.25l	8,20
<i>Q · B · A   trocken   Oberkircher Winzer   Oberkirch</i>	0.5l	16.40
SPÄTBURGUNDER <sup>L</sup>	0.25l	8,30
<i>Q · B · A   trocken   Weingut Martin Waßmer   Bad Krozingen</i>	0.5l	16.60

# TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

LIEBE GÄSTE,

GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGIKER KARTE  
AUSKUNFT  
ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN  
ALLERGENEN ZUTATEN UND ZUSATZSTOFFE.  
BITTE WENDEN SIE SICH HIERFÜR  
AN UNSERE MITARBEITER.

---

CHERS HOTES,

NOUS VOUS INVITONS A CONSULTER NOTRE CARTE SPECIALE  
DEDIEE AUX INTOLERANCES ALIMENTAIRES, QUI REPERTORIE  
LES ALLERGENES  
CONTENUS DANS LES PLATS.  
VEUILLEZ-VOUS ADRESSER A NOTRE PERSONNEL  
POUR L'OBTENIR.

---

DEAR GUESTS,

WE HAVE PREPARED A SEPARATE MENU  
IN WHICH YOU WILL FIND  
ALL ALLERGENIC INGREDIENTS.  
OUR STAFF IS HAPPY TO PROVIDE YOU  
WITH THE MENU AND ALL NECESSARY INFORMATION.

TRE KRØNEN



NORDIC CUISINE

TRE KRØNEN



NORDIC CUISINE