

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

SAISONALE SPARGELKARTE

SPARGELSALAT € 19

HAUSGEBEIZTER LACHS, EIERVINAIGRETTE

Salade d'asperges, saumon mariné maison, vinaigrette aux œufs

Asparagus salad, home-cured salmon, egg vinaigrette

SPARGELSUPPE € 15

GERÄUCHERTE FORELLE, LAUCHRINGE

Soupe d'asperges avec truite fumée et anneaux de poireaux.

Asparagus soup, smoked trout, leek rings

HERKUNFT VON UNSEREM SPARGEL

UNSER SPARGEL KOMMT EXKLUSIV VON FRITZ WASSMER
AUS BAD KROZINGEN

Nos asperges proviennent exclusivement de Fritz Wassmer à Bad-Krozingen

Our asparagus is locally sourced from Fritz Wassmer in Bad-Krozingen

250G SPARGEL

MIT NEUEN KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE

250g d'asperges blanches, pommes de terre nouvelle, sauce hollandaise

250g white asparagus with new potatoes and Hollandaise sauce

€ 28

MIT ROHEM UND GEKOCHTEM SCHINKEN

avec jambon cru et fume | with smoked and cured ham

€ 36



SPARGEL MIT GEBRATENEM LACHSFILET € 43

NEUEN KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE

Asperges avec médaillons de saumon poêlé, pommes de terre nouvelle, sauce hollandaise

Asparagus with seared salmon, new potatoes, sauce hollandaise

SPARGEL MIT WIENER SCHNITZEL € 43

NEUEN KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE

Asperges, escalope de veau Viennoise, pommes de terre nouvelle, sauce hollandaise

Asparagus with "Wiener Schnitzel", new potatoes, sauce hollandaise

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

CREMESPINAT | BEURRE BLANC

La morue – épinards à la crème, beurre blanc

The cod – creamed spinach, 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



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

FRÜHLINGSMENU 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

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

DINNER INKL. WEINBEGLEITUNG

€ 131 CHEFS MENU
€ 96 FRÜHLINGSMENU

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 Schlatt (Stuttgart)*

€ 121 CHEFS MENU
€ 90 FRÜHLINGSMENU

DINER BOISSONS SANS ALCOOL INCLUES

DINNER INCLUDING NON-ALCOHOLIC ACCOMPANIMENT



TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

VORSPEISEN

ENTRÈES – APPETIZERS

RADICCHIO-EISBERG SALAT MIT ROTER BETE € 18
BUCHENPILZE, PINIENKERNE, BALSAMICO VINAIGRETTE

*Salade iceberg radicchio aux betteraves, champignons de hêtre, pignons de pin,
vinaigrette balsamique*

Radicchio iceberg salad with beet toes beech mushrooms, pine nuts, balsamic vinaigrette

BURRATA € 18
GELBE BETE, GURKE, DILL

Burrata – Betteraves jaunes, concombre, aneth

Burrata – yellow beets, cucumber, dill

KALBSTATAR € 23
EIGELB CREME | KAROTTE

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

Veal tartar, egg yolk cream, carrot

VITELLO TONNATO € 21
KALBFLEISCH, THUNFISCHSAUCE, RUCOLA,
APFELKAPERN, LACHSKAVIAR, OLIVEN

Vitello tonnato – Veau, sauce au thon, roquette, câpres aux pommes, caviar de saumon, olives

Vitello tonnato – Veal, tuna sauce, rucola, apple capers, salmon caviar, olives

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

SUPPE

SOUPE – SOUP

HUMMERSUPPE

€ 15

POCHIERTER HUMMER, VANILLESCHAUM

Soupe de homard, homard poché, mousse vanille

Lobster soup, poached lobster, vanilla foam

FISCH

POISSON - FISH

KABELJAU

€ 42

WEIßES SPARGELRAGOUT, BÄRLAUCH BEURRE-BLANC

Cabillaud poêlé avec asperges blanches ragoût, beurre blanc à l'ail des ours

Cod, white asparagus ragout, wild garlic beurre blanc

JAKOBSMUSCHELN

€ 45

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

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

FLEISCH

VIANDE - MEAT

TORTIGLIONI € 23

EIGELB, PECORINO, PARMIGIANO

GERÄUCHERTE ENTENBRUST, SCHWARZER PFEFFER

Tortiglioni – jaune d’oeuf, pecorino, parmigiana, magret de canard fume, poivre noir

Tortiglioni – egg yolk, pecorino, parmigiano, smoked duck breast, black pepper

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 boeuf, legumes grilles, mousse de beurre de noix, 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 until 9.30 pm

STEAKS

MIT ROJO MOJO SAUCE, TRÜFFEL POMMES FRITES (MIT PARMESAN)
UND KLEINEM GEMISCHTEN SALAT

servi avec sauce Rojo Mojo, frites au truffe (et parmesan), petite salade mêlée
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
€ 7,60

TRE KRØNEN

NORDIC CUISINE

APERITIF

Aperol Spritz ^{L 4·11}		€ 9.50
Lillet Wild Berry ^{L 4}		€ 9.50
Campari ⁴ Soda / Orange		€ 8.30
Erdinger Pikantus ^{A·2}	Fl 0.5 l	€ 7,70
Hugo ^L		€ 9.50
Prosecco Spumante ^L	0.1 l	€ 7,00
Champagner ^L	0.1 l	€ 14,60
Somersby Apple Cider ¹⁷	0.3 l	€ 4.50
Pinot Blanc Brut ^L	0.1 l	€ 7.00
<i>(Badischer Sekt - Weingut Fritz Waßner - Bad Krozingen)</i>		
Pinot Rosé Brut ^L	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^{2 11}
14,50€

"Entdecken Sie die nordische Eleganz
in jedem Schluck"

BIER

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

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Coca-Cola Original Taste ^{4* 6·7}	Fl 0.2 l	€ 4.10
Coca-Cola Zero Sugar ^{1 3 4*·5 6 7}	Fl 0.2 l	€ 4.10
Fanta ^{1 2 4* 5 6 7}	Fl 0.2 l	€ 4.10
Sprite ^{1 7}	Fl 0.2 l	€ 4.10
Mezzo Mix ^{1 4* 6 7 8}	Fl 0.2 l	€ 4.10
Rivella rot ^G	Fl 0.33 l	€ 5.10
Schweppes	Fl 0.2 l	€ 4.00
<i>Indian Tonic Water^{4*·11}</i>		
<i>Original Bitter Lemon^{2·4*·11}</i>		
<i>American Ginger Ale^{4*}</i>		
granini Apfelschorle ¹	0.3 l	€ 4.10
granini Apfelsaft ²	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 ⁶	€ 4.20
Espresso ⁶	€ 3.70
Espresso Macchiato ^{6 G}	€ 4.30
Doppelter Espresso ⁶	€ 5.30
Cappuccino ^{6 G}	€ 4.70
Latte Macchiato ^{6 G}	€ 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 ^L

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 ^L

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 ^L

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 ^L

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 ^L

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 ^L

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 ^L	0.2l	6.90
<i>Q · B · A trocken Weingut Lothar Schwörer Kippenheim</i>	0.5l	16.60
WEISSER BURGUNDER ^L	0.2l	6.90
<i>Q · B · A trocken Weingut Bercher Burkheim</i>	0.5l	16.60
GRAUBURGUNDER ^L	0 · 2l	6.90
<i>Q · B · A trocken Weingut Fritz Waßmer Bad Krozingen</i>	0.5l	16.60
EUROPA PARK PINOT NOIR ROSÉ ^L	0.2l	6.90
<i>AOC Alsace Domaine D'Ollwiller Wuenheim</i>	0.5l	16.60
SPÄTBURGUNDER WEIßHERBST ^L	0.2l	6.90
<i>Q · B · A trocken Oberkircher Winzer Oberkirch</i>	0.5l	16.60
SPÄTBURGUNDER ^L	0.2l	6.90
<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.