

# *Sommermenü im Restaurant „Die Krone“ am 29. Juni 2019*

*Aperitif: Rheingau Rosé brut, Sektkellerei Ohlig, Rheingau*

## *Menü*

*Matjestatar auf Rote-Bete-Carpaccio, dazu gekochtes  
Wachtelei mit deutschem Kaviar-Topping*

*Schaumsüppchen vom wilden lila Blumenkohl mit  
getrüffelter Käsestange*

*Sous-vide gegarte Kalbsbäckchen mit Portweinjus  
dazu gebratener grüner Spargel und Süßkartoffelpüree*

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
gezuckerten Erdbeeren und Sahne*

## *Weine*

### *Zu Vorspeise und Suppe:*

*Grüner Veltliner  
Hiedler, Kamptal*

*Weißburgunder +  
Chardonnay  
Kiefer, Kaiserstuhl*

*Rosé (Zweigelt + Sangiovese)  
Hiedler, Kamptal*

### *Zum Hauptgang:*

*Chant des Cigales  
Domaine Martin, Vaucluse*

*Tempranillo Crianza  
Ochoa, Navarra*

*Scheurebe Auslese  
Kiefer, Kaiserstuhl*

*Komplettpreis: € 75 einschließlich Sekt-Empfang, Wein und Mineralwasser  
Beginn: 18 Uhr – Reservierung: Die Krone 02102 – 1472147 oder BEAWEINE 02104 – 75759  
Achtung: Nur Kartenvorverkauf*

*Restaurant „Die Krone“  
Brachter Str. 2, 40882 Ratingen-Homberg  
Tel. 02102 – 1472147  
und  
BEAWEINE  
Lutterbecker Str. 5A, 40822 Mettmann  
Tel. 02104 - 8199661  
[www.beaweine.de](http://www.beaweine.de)*

# *Sommermenü*

*im Restaurant „Die Krone“  
Ratingen-Homberg*

*29. Juni 2019*