Monatsmenü November 2026

Aperitif Empfehlung

Trockener Hausmarken Sekt
aufgegossen mit Winter-Pflaumen-Likör von der Brennerei Herb
0,10l 5,10 €

Feinabgeschmeckter Ziegenfrischkäse mit Feldsalat
an Balsamico-Dressing, Preiselbeer-Mayonnaise
und geröstetem Baguette
11,90 €

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit cremigem Kürbisrisotto und Kürbiskernen
14,80 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Feigensenf,
Trüffelsauce, Rotkraut und hausgemachten Schupfnudeln
32,00 €

Selbstgemachtes Vanilleeis mit
feinem Apfelkompott und karamellisierten Walnüssen
8,70 €

Menü in 4 Gängen: 63 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 70,50 €

Weißer Burgunder, trocken
Weingut Lorenz Keller
Erzingen, Baden

0,10l 5,20 €

Insider, Rotwein Cuvée, trocken
Weingut Johannes Landerer
Vogtsburg, Kaiserstuhl

0,10l 5,60 €

Unser Menü servieren wir ausschließlich abends bis 19:45 Uhr.

Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Feinabgeschmeckter Ziegenfrischkäse mit Feldsalat an Balsamico-Dressing, Preiselbeer-Mayonnaise und geröstetem Baguette	11,90 €
Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Feldsalat an Balsamico-Dressing mit Speck und Croutons	8,50 €
Maronen-Trüffelcremesuppe mit Croutons im Weckglas	7,50 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Cremiges Kürbisrisotto mit geschmorten Kürbisspalten, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	21,80 €
Hausgemachte Rote Bete Knödel mit gebräunter Butter und kleinem Feldsalat	20,90 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Doradenfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Petersilienkartoffeln	29,80 €
Gebratenes Lachsfilet auf cremigem Kürbisrisotto, Kernen und Kürbiskernöl	31,80 €

Bei kleineren Portionen ziehen wir 3,00 € vom regulären Preis ab.

Unsere Empfehlungen

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit Jus, gebackenen Zwiebeln und selbstgemachten Kartoffelkrusteln	30,80 €
Geschmorte Rinderbäckle mit Rotkraut und hausgemachten Knöpfle	27,40 €
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	19,60 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	15,80 €

Krones Klassiker-Platte ab 4 Personen

Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsauce, Kräuterbutter
Cordon bleu vom Schwein mit Rahmsauce,
geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren
dazu servieren wir Rotkraut, Pommes frites,
hausgemachten Kartoffelkrusteln und Knöpfle 29,50 € p.P.

Etwas Süßes zum Abschluss

Selbstgemachtes Vanilleeis mit feinem Apfelkompott und karamellisierten Walnüssen	8,70 €
Unsere Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern Crème brûlée/Schokoladenmousse/Sorbet	8,70 €
Drei Kugeln Vanilleeis[1,4,8] mit hausgemachter Schokoladensauce und Sahne	7,30 €
Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis [1,4,8])	4,70 €
Beerensorbet mit einem Shot Holzschläger Gin vom Schnapsbrenner Herb	6,80 €
Kaffee Gourmet (Espresso mit kleinen Leckereien)	6,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne [1,2,4,8]	5,80 €