



Monatsmenü – August

Aperitif Empfehlung

Sarti Spritz
Sarti Rosa / Sekt / Soda / Limette
0,25l 6,10 €

Zucchinirollchen, gefüllt mit Basilikum-Ricotta-Creme,
dazu Eisbergsalat an Grana-Padano-Dressing
10,80 €



Tomatenschaumsuppe mit
hausgebeiztem Lachs und lauwarmem Pfifferlingsalat
12,50 €



Gebratene Maishähnchenbrust mit Zwiebeljus,
buntem Paprikagemüse und cremiger Rosmarinpolenta
24,80 €



Dreierlei vom hausgemachten Sorbet
auf Fruchtspiegel und frischer Melone
8,70 €

Menü in 4-Gängen: 54,00 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 61,50 €

Grauer Burgunder, trocken
Weingut Höfflin
Bötzingen, Kaiserstuhl

0,10l 5,20 €

Roséwein, trocken
Weingut Noll
Buggingen, Markgräflerland

0,10l 5,20 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

| | |
|--|---------|
| Kleiner gemischter Salatteller | 6,20 € |
| Zucchinirollchen, gefüllt mit Basilikum-Ricotta-Creme, dazu Eisbergsalat an Grana-Padano-Dressing | 10,80 € |
| Tagessuppe im Weckglas | 6,70 € |
| Tomatenschaumsuppe mit hausgebeiztem Lachs und lauwarmem Pfifferlingssalat | 12,50 € |

Für Gäste, die es fleischlos lieben

| | |
|---|---------|
| Selbstgemachte Serviettenknödel auf cremigem Pilzragout und confierten Kirschtomaten | 17,00 € |
| Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensauce, mariniertem Rucola, Grana Padano und Basilikumpesto | 15,90 € |

Für unsere Fischliebhaber

| | |
|--|---------|
| Gebratenes Saiblingsfilet mit Fischsauce, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln | 28,90 € |
| Piccata Milanese von der Forelle auf tomatisierten Bandnudeln mit mariniertem Rucolasalat, Grana Padano und Basilikumpesto | 26,50 € |



Unsere Empfehlungen

| | |
|---|---------|
| Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit gebackenen Zwiebeln und selbstgemachten Kartoffelkrusteln | 29,80 € |
| Geschmortes Rehragout mit buntem Gemüse, hausgemachten Knöpfle und Preiselbeeren | 26,80 € |
| Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites | 19,40 € |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites | 15,40 € |

Bei kleineren Portionen werden 3,00 € vom regulären Preis abgezogen.

Etwas Süßes zum Abschluss

| | |
|--|--------|
| Dreierlei vom hausgemachten Sorbet auf Fruchtspiegel und frischer Melone | 8,70 € |
| Krone's Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern | 8,70 € |
| Nusseisbecher ^{1,4,8} Vanilleeis und Walnusseis mit karamellisierten Nüssen und Sahne | 7,50 € |
| Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1,4,8}) | 4,70 € |
| Limetten-Sorbet aufgegossen mit trockenem Winzersekt vom Weingut Noll | 6,50 € |
| Kaffee Gourmet (Espresso mit kleinen Leckereien) | 6,40 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,2,4,8} | 5,80 € |
| Kugel hausgemachtes Eis/Sorbet | 2,40 € |