



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 €