



Monatsmenü Juli 2026

Aperitif Empfehlung

VIOLET Spritz

Fruchtiger Aperitif aus Trauben, Grapefruit und Rhabarber
aufgegossen mit trockenem Sekt und Soda

0,20l 6,20 €

Feinabgeschmeckter Couscous Salat
mit eingelegtem Grillgemüse und Salzzitronen-Mayonnaise
9,80 €



Feines Fischschaumsüpple mit
hausgebeiztem Lachstatar und Gurken-Salsa
12,50 €



Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd
nach „Burgunder Art“
Speck, Zwiebeln, Champignons
dazu selbstgemachte Schupfnudeln und Preiselbeeren
35,00 €



Krone's Crème brûlée
mit hausgemachtem Himbeersorbet
8,70 €

Menü in 4-Gängen: 60,00 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 67,50 €

Müller-Thurgau, trocken
Weingut Berthold Clauß
Nack, Baden

0,10 l 5,20 €

Primitivo di Mandura, trocken
Weingut Pietra Pura
Apulien, Italien

0,10l 5,60 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Feinabgeschmeckter Couscous Salat mit eingelegtem Grillgemüse und Salzzitronen-Mayonnaise	9,80 €
Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Große bunte Salatplatte mit unserem Hausdressing	13,80 €
Tagessuppe im Weckglas	6,80 €
Feines Fischschaumsüpple mit hausgebeiztem Lachstatar und Gurken-Salsa	12,50 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Selbstgemachte Käseknöpfe mit geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	14,80 €
Cremiges Pilzrisotto mit sautierten Pilzen, Heidelbeeren und Grana Padano	19,80 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	29,80 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit cremigem Pilzrisotto, sautierten Pilzen, Heidelbeeren und Grana Padano	31,00 €

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



Unsere Empfehlungen

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit Jus, gebackenen
Zwiebeln und selbstgemachten Kartoffelkrusteln 30,80 €

Geschmorte Rinderbäckle
mit buntem Gemüse und hausgemachten Knöpfle 27,40 €

Cordon bleu vom Schwein
mit Pommes frites 19,60 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 15,80 €

Krone's-Klassiker-Platte ab 4 Personen

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

Etwas Süßes zum Abschluss

Krone's Crème brûlée
mit selbstgemachtem Himbeersorbet 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 €