



Monatsmenü – März

Aperitif Empfehlung

Ramazzotti Fresco
aufgegossen mit Tonic Water
0,10l 5,10 €

Tatar vom Rinderfilet mit gebackenen Kapern,
Schalotten, Petersilienöl und geröstetem Baguette
14,50 €



Gebratenes Saiblingsfilet mit mariniertem Babyspinat
und cremigem Tomatenrisotto
14,80 €



Gebratene Maishähnchenbrust mit Thymianjus,
Grillgemüse und hausgemachten Brandteiggnocchi
24,80 €



Selbstgemachtes Griesflammerie
mit feinabgeschmeckten Orangenfilets und Mandeln
8,70 €

Menü in 4-Gängen: 59 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 66,50 €

Wiener Chardonnay, trocken
Weingut Wienerer
Wien, Österreich

0,1 l 5,60 €

Rosé Saignée, trocken
Weingut Johannes Landerer
Vogtsburg-Oberrotweil, Baden

0,10l 5,20 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Tatar vom Rinderfilet mit gebackenen Kapern, Schalotten, Petersilienöl und geröstetem Baguette	14,50 €
Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Nüdele im Weckglas	6,50 €
Petersilienwurzelschaumsuppe mit Croutons im Weckglas	6,80 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Cremiges Tomatenrisotto mit mariniertem Rucolasalat, Pinienkerne und Grana Padano-Schaum	19,80 €
Selbstgemachte Basilikum-Ricotta-Ravioli auf Grillgemüse und Basilikumpesto	21,80 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Saiblingsfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	28,90 €
Piccata von der Dorade (im Parmesanmantel) auf Tomatenrisotto und mariniertem Rucolasalat	29,80 €

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 Speckbohnen und hausgemachten Knöpfle 26,80 €

Cordon bleu vom Schwein
mit Pommes frites 19,20 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 15,40 €

Krone's-Klassiker-Platte ab 4 Personen

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

Etwas Süßes zum Abschluss

Selbstgemachtes Griesflammerie
mit feinabgeschmeckten Orangenfilets und Mandeln 8,70 €

Krone's Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern 8,70 €

Vanilleeis ^{1,4,8} mit
hausgemachter Schokoladensauce und Sahne 7,30 €

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1,4,8}) 4,70 €

Beeren-Sorbet 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 €