



Monatsmenü – Dezember

Aperitif Empfehlung

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

Hausgemachter Ziegenfrischkäse mit Feldsalat an Balsamico Dressing, Feigen-Mayonnaise, Walnüsse und geröstetem Baguette
11,90 €



Sautierte Garnelen auf
cremigem Pilzrisotto und gebratenen Pilzen
14,80 €



Rosa Rinderfilet und geschmortes Rinderbäckle
mit Petersilienwurzelcreme, gebratenem Rosenkohl,
hausgemachten Kartoffelkrusteln und Sauce Béarnaise
35,00 €



Krone's Spekulatiusmousse
auf Beerensragout, Erdbeersorbet und Mandeln
8,70 €

Menü in 4-Gängen: 64,00 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 71,50 €

Weißburgunder & Chardonnay, tr.
Weingut Johannes Landerer
Vogtsburg am Kaiserstuhl, Baden

0,10 l 5,20 €

Primitivo di Manduria, 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)

| | |
|---|-------------------|
| Hausgemachter Ziegenfrischkäse mit Feldsalat, Feigen-Mayonnaise, Walnüsse und geröstetem Baguette | 11,90 € |
| Kleiner gemischter Salatteller | 6,20 € |
| Feldsalat mit Balsamico Dressing, Speck und Croutons | 8,00 € |
| Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Nüdele im Weckglas | 6,50 € |
| Curry-Kokoscremesuppe mit Croutons <u>oder</u> mit gebratenen Garnelen und Paprikasalsa | 6,80 € 12,50 € |

Für Gäste, die es fleischlos lieben

| | |
|--|---------|
| Cremiges Pilzrisotto mit sautierten Pilzen und Grana Padano | 19,80 € |
| Selbstgemachte Maronen-Trüffelravioli mit gebratenem Rosenkohl, Kürbisspalten und Weißweinschaum | 21,80 € |

Für unsere Fischliebhaber

| | |
|--|---------|
| Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln | 28,90 € |
| Gebratenes Saiblingsfilet mit cremigem Pilzrisotto, sautierten Pilzen und Grana Padano | 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 Entenkeule
mit Rotkraut 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 28,00 € p.P.

Etwas Süßes zum Abschluss

Selbstgemachtes Spekulatiusmousse
auf Beerenragout, Erdbeersorbet und Mandeln 8,70 €

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

Walnusseis auf Apfelkompott, Sahne und Mandeln 8,20 €

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 €