



## 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 Beerenragout, 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	6,80 €
<u>oder</u> mit gebratenen Garnelen und Paprikasalsa	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 <sup>1,4,8</sup>) 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 <sup>1,2,4,8</sup> 5,80 €