



Spargelmenü 2026

Aperitif Empfehlung

Trockener Hausmarken Sekt aufgegossen mit
Erdbeer-Rhabarber-Likör vom Schnapsbrenner Herb
0,10l 5,10 €

Marinierter Spargelsalat mit Tomaten,
Mozzarella, Rucola, Basilikumpesto und Kerne
11,90 €



Spargelschaumsuppe mit
hausgebeiztem Lachs und mariniertem Spargel
12,50 €



Rosa gebratenes Schweinefilet mit
aufgeschlagener Sauce Hollandaise,
Stangenspargel und hausgemachten Kartoffelkrusteln
32,00 €



Krone's Schokoladenmousse mit
selbstgemachtem Joghurt-Rhabarbereis und Granola
8,70 €

Menü in 4-Gängen: 62,00 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 69,50 €

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

0,10l 5,20 €

Riesling, trocken
Weingut Berthold Clauß
Esslinger Schenkenberg

0,10l 5,60 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Marinierter Spargelsalat mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Basilikumpesto und Kerne	11,90 €
Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Nüdele im Weckglas	6,50 €
Spargelschaumsuppe mit Spargeeinlage und Croutons im Weckglas	7,50 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Selbstgemachte Serviettenknödel auf Pilzragout und konfierten Kirschtomaten	17,00 €
Cremiges Spargelrisotto mit grünem und weißem Stangenspargel	24,00 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	29,80 €
Gebratenes Saiblingsfilet mit Fischsauce, dazu cremiges Spargelrisotto vom grünen und weißen Spargel	34,00 €

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 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 buntes Gemüse, Pommes frites,
hausgemachte Kartoffelkrusteln und Knöpfle 29,50 € p.P.

Etwas Süßes zum Abschluss

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit
selbstgemachtem Rhabarber-Joghurteis und Granola 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 €

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 €