

KRONE  
  
ROESCHLAG  
Ostermenü

Aperitif Empfehlung

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

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



Bärlauchschaumsuppe  
mit Croutons im Weckglas  
6,80 €



Rosa gebratener Kalbsrücken mit  
Rosmarinjus, buntem Gemüse und  
hausgemachten Kartoffelkrusteln  
32,00 €



Krone's Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern  
Crème brûlée / Sorbet / Schokoladenmousse  
8,70 €

Menü in 4-Gängen: 56 €  
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 63,50 €

Grauer Burgunder, trocken  
Weingut Noll  
Buggingen, Baden

0,10l 5,10 €

Primitivo, trocken  
Weingut Castello Monaci  
Apulien, Italien

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	6,70 €
Bärlauchschaumsuppe mit Croutons im Weckglas	6,80 €
oder Bärlauchschaumsuppe mit feinabgeschmeckten Eismeergarnelen	12,50 €

## Für Gäste, die es fleischlos lieben

Selbstgemachte Basilikum-Ricotta-Ravioli auf Grillgemüse und Basilikumpesto	21,80 €
--	---------

## Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Saiblingsfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	28,90 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Grillgemüse, Pesto und Basilikum-Ricotta-Ravioli	31,00 €



## 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 €

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

## Etwas Süßes zum Abschluss

Selbstgemachte Crème brûlée mit Beerensorbet 8,70 €

Krone's Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern  
Schokoladenmousse/Sorbet/Crème brûlée 8,70 €

Vanilleeis <sup>1,4,8</sup> mit  
hausgemachter Schokoladensauce und Sahne 7,30 €

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1,4,8</sup>) 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 <sup>1,2,4,8</sup> 5,80 €