



Monatsmenü – November

Aperitif Empfehlung

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

Hausgebeiztes Lachstatar auf feinabgeschmecktem Couscous
dazu eingelegtes Grillgemüse und Zitrus-Mayonnaise
13,50 €



Geschmorte Schweinsbäckle mit
gebratenen Pilzen und Kartoffel-Sellerie-Espuma
14,80 €



Rosa gebratene Entenbrust mit Feigensenf, Trüffeljus,
Rotkraut und hausgemachten Serviettenknödel
32,00 €



Krone's Crème brûlée
mit selbstgemachtem Beerensorbet
8,70 €

Menü in 4-Gängen: 61,00 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 67,50 €

Weißer Milan, Weißwein Cuvée, tr.
Weißburgunder, Sauvignon blanc, MT
Weingut Clauß
Nack, Hochrhein

0,10 l 5,20 €

Insider, Rotwein Cuvée, trocken
Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätb.
Weingut Landerer
Vogtsburg, Kaiserstuhl

0,10 l 5,60 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Hausgebeiztes Lachstatar auf feinabgeschmecktem Couscous dazu eingelegtes Grillgemüse und Zitrus-Mayonnaise	13,50 €
Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Feldsalat mit Balsamico Dressing, Speck und Croutons	8,00 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Nüdele im Weckglas	6,50 €
Petersilienwurzelcremesuppe mit Croutons im Weckglas	6,80 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Hausgemachte Serviettenknödel auf Pilzragout und konfierten Kirschtomaten	17,00 €
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 Maronen-Trüffelravioli dazu geschwenkter Rosenkohl und Kürbisspalten	31,00 €

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 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

Krone's Crème brûlée mit
hausgemachtem Beerensorbet 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 €