



Monatsmenü Oktober 2026

Aperitif-Empfehlung

Kir Royal
Crème de Cassis
aufgegossen mit trockenem Haussekt
0,10l 5,10 €

Hausgeräucherte Entenbrust auf feinabgeschmeckten
Berglinsen, Curry-Mayonnaise und mariniertem Feldsalat
13,80 €



Selbstgebeizter Lachs mit aufgegossener
Kürbis-Kokos-Cremesuppe und Kürbiskernen
12,50 €



Zweierlei vom heimischen Reh
rosa gebratener Rehrücken und geschmortes Ragout
mit gebratenem Rosenkohl und gebackenen Pilzarancini
33,00 €



Hausgemachtes Grießflammerie
mit Beerenragout und Haselnusskrokant
8,70 €

Menü in 4 Gängen: 63 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 70,50 €

Weißer Burgunder, trocken
Weingut Lorenz Keller
Erzingen, Baden

Insider, Rotwein Cuvée, trocken
Weingut Johannes Landerer
Vogtsburg, Kaiserstuhl

0,10l 5,20 €

0,10l 5,60 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Hausgeräucherte Entenbrust auf feinabgeschmeckten
Berglinsen, Curry-Mayonnaise und mariniertem Feldsalat 13,80 €

Kleiner gemischter Salatteller 6,20 €

Feldsalat an Balsamico-Dressing
mit Speck und Croutons 8,50 €

Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise
und Nüdele im Weckglas 6,70 €

Kürbis-Kokos-Cremesuppe
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl im Weckglas 6,80 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Selbstgemachte Pilzravioli mit
geschmorten Kürbisspalten und Pilzragout 21,80 €

Hausgemachter Göschweiler Bergkäseknödel
dazu cremiges Rahmsauerkraut und kleiner Feldsalat 20,90 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Saiblingsfilet mit Weißweinschaum,
buntem Gemüse und geschwenkten Petersilienkartoffeln 29,80 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kürbiscreme,
Kürbisspalten und selbstgemachten Pilzravioli 31,80 €

Bei kleineren Portionen ziehen wir 3,00 € vom regulären Preis ab.



Unsere Empfehlungen

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit Jus, gebackenen
Zwiebeln und selbstgemachten Kartoffelkrusteln 30,80 €

Geschmorte Rinderbäckle
mit Rotkraut und hausgemachten Knöpfle 27,40 €

Cordon bleu vom Schwein
mit Pommes frites 19,60 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 15,80 €

Krones Klassiker-Platte ab 4 Personen

Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsauce, Kräuterbutter
Cordon bleu vom Schwein mit Rahmsauce,
geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren
dazu servieren wir Rotkraut, Pommes frites,
hausgemachten Kartoffelkrusteln und Knöpfle 29,50 € p.P.

Etwas Süßes zum Abschluss

Selbstgemachtes Grießflammerie
mit Beerenragout und Haselnusskrokant 8,70 €

Unsere Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern
Crème brûlée/Schokoladenmousse/Sorbet 8,70 €

Drei Kugeln 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 €