



Monatsmenü Juni 2026

Aperitif Empfehlung

VIOLET Spritz

Fruchtiger Aperitif aus Trauben, Grapefruit und Rhabarber
aufgegossen mit trockenem Sekt und Soda

0,20l 6,20 €

Hausgebeiztes Roastbeef mit zweierlei
von der Zucchini und Pinienkernen

13,00 €



Lachsforellenfilet aus eigenen Gewässern
mit grünem Frühlingsgemüse und Beurre blanc

14,80 €



Gebratene Maishähnchenbrust mit Thymiansauce,
dazu geschmortes Paprikaragout, selbstgemachten
Basilikum-Ricotta-Ravioli und Basilikumpesto

24,80 €



Hausgemachtes Holundermousse
auf frischen Erdbeeren und Krokant

8,70 €

Menü in 4-Gängen: 55,00 €

4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 62,50 €

Esslinger Riesling, trocken
Weingut Berthold Clauß
Nack, Baden

0,10l 5,20 €

Jamelles Reflets Secrets Rosé Cuvée
Weingut Les Jamelles
Pays d'Oc, Frankreich

0,10l 5,60 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

| | |
|---|---------|
| Kleiner gemischter Salatteller | 6,20 € |
| Haugebeiztes Roastbeef mit zweierlei von der Zucchini und Pinienkernen | 13,00 € |
| Petersilienwurzelschaumsuppe mit Croutons im Weckglas | 6,80 € |
| Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Nüdele im Weckglas | 6,50 € |

Für Gäste, die es fleischlos lieben

| | |
|--|---------|
| Selbstgemachte Käseknöpfe mit geschmälzten und gebackenen Zwiebeln | 14,80 € |
| Gebackene Trüffel-Erbesen-Arancini auf Grillgemüse und Basilikumpesto | 22,00 € |

Für unsere Fischliebhaber

| | |
|---|---------|
| Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln | 29,80 € |
| Gebratenes Saiblingsfilet mit Grillgemüse, gebackenen Trüffel-Erbesen-Arancini und Pesto | 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 Rehragout mit buntem Gemüse,
hausgemachten Knöpfe und Preiselbeeren 27,40 €

Cordon bleu vom Schwein
mit Pommes frites 19,60 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 15,80 €

Krone's-Klassiker-Platte ab 4 Personen

Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsauce, Kräuterbutter
Cordon bleu vom Schwein mit Rahmsauce,
geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren
dazu servieren wir buntes Gemüse, Pommes frites,
hausgemachte Kartoffelkrusteln und Knöpfe 29,50 € p.P.

Etwas Süßes zum Abschluss

Hausgemachtes Holundermousse
mit frischen Erdbeeren und Krokant 8,70 €

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

Marinierte Erdbeeren mit
drei Kugeln Vanilleeis^{1,4,8} und Sahne 7,90 €

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 €