



Monatsmenü – Oktober

Aperitif Empfehlung

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

Hausgeräucherte Entenbrust mit Berglinsen,
mariniertem Feldsalat und Zwetschgenkompott
13,00 €



Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit
Weißweinschaum, cremigem Kürbisrisotto und Kernen
14,80 €



Zweierlei vom heimischen Reh
Rosa Rehrücken und geschmortes Rehragout
mit Preiselbeeren, Selleriecreme und
hausgemachten Haselnussgnocchi
32,00 €



Lauwarmer Apfelkuchen mit
hausgemachtem Vanilleeis und gerösteten Mandeln
8,70 €

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

Weißer Burgunder & Chardonnay
Weingut Johannes Landerer
Vogtsburg, Kaiserstuhl

0,10l 5,60 €

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)

Hausgeräucherte Entenbrust mit Berglinsen, mariniertem Feldsalat und Zwetschgenkompott	13,00 €
Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Feldsalat mit Balsamico Dressing, Speck und Croutons	8,00 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Nüdele im Weckglas	6,50 €
Maronen-Trüffelcremesüppchen mit Croutons im Weckglas	7,20 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Hausgemachte Serviettenknödel auf Pilzragout und konfierten Kirschtomaten	17,00 €
Cremiges Kürbisrisotto mit geschmortem Kürbis, Kürbiskernen und Kürbiskernöl	19,80 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	28,90 €
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit cremigem Kürbisrisotto, geschmortem Kürbis und Kürbiskernöl	29,80 €

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



Unsere Empfehlungen

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit gebackenen Zwiebeln und selbstgemachten Kartoffelkrusteln	29,80 €
Geschmorte Rinderbäckle mit buntem Gemüse und hausgemachten Knöpfle	26,80 €
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	19,20 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	15,20 €

Krone`s-Klassiker-Platte ab 4 Personen

Zwiebelroastbraten 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	28,00 € p.P.
--	--------------

Etwas Süßes zum Abschluss

Lauwarmer Apfelkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis und gerösteten Mandeln	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 €