



Monatsmenü August 2026

Aperitif Empfehlung

VIOLET Spritz

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

0,20l 6,20 €

Confierte Kirschtomaten auf feinabgeschmeckter Ricottacreme
mit Balsamicozwiebeln und Pinienkerne

9,80 €



Gebratene Garnelen

auf cremigem Fregola Sarda und Pesto

12,50 €



Rosa Rinderfilet mit Thymiansauce,
sautierten Pfifferlingen, Grillgemüse
und hausgemachten Kartoffelkrustlen

35,00 €



Krone's Tiramisu im Weckglas

8,70 €

Menü in 4-Gängen: 60,00 €

4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 67,50 €

Weißer Burgunder, trocken
Weingut Lorenz Keller
Erzingen, Baden

0,10l 5,20 €

Roter Milan, Cuvée, trocken
Cabernet, Merlot und Dornfelder
Weingut Berthold Clauß
Nack, Baden

0,10l 5,60 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Confierte Kirschtomaten auf feinabgeschmeckter Ricottacreme, Balsamicozwiebeln und Pinienkerne	9,80 €
Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Große bunte Salatplatte mit unserem Hausdressing	13,80 €
Tagessuppe im Weckglas	6,80 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Selbstgemachte Serviettenknödel auf cremigem Pilzragout und confierten Kirschtomaten	17,00 €
Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensauce, mariniertem Rucola, Grana Padano und Basilikumpesto	15,90 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	29,80 €
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Bandnudeln, Tomatensauce, Rucola, Grana Padano und Pesto	29,80 €

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 €

Geschmortes Rehragout
mit buntem Gemüse und hausgemachten Knöpfle 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 Knöpfle 29,50 € p.P.

Etwas Süßes zum Abschluss

Krone's Tiramisu im Weckglas 8,70 €

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

Zwei Kugeln Vanilleeis^{1,4,8} mit
gekühltem Kaffee, Sahne und Schokostreusel 6,90 €

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1,4,8}) 4,70 €

Beerensorbet mit einem Shot Holzschräger Gin
vom Schnapsbrenner Herb 6,80 €

Kaffee Gourmet (Espresso mit kleinen Leckereien) 6,40 €

Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,2,4,8} 5,80 €