



## Monatsmenü – Januar

### Aperitif Empfehlung

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

Hausgebeiztes Lachstatar auf  
feinabgeschmeckten Couscous und Zitronenmayonnaise  
12,50 €



Sautierte Garnelen mit  
Paprikasalsa und Curry-Kokoscremesuppe  
12,50 €



Rosa Rehrücken aus heimischer Jagd  
mit Thymiansauce, Petersilienwurzelcreme,  
gebratenen Pilzen und hausgemachten Kartoffelkrusteln  
35,00 €



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

Menü in 4-Gängen: 64,00 €  
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 71,50 €

Weißburgunder, trocken  
Bio-Weingut Höfflin  
Bötzingen, Baden

0,10 l 5,20 €

Primitivo di Manduria, trocken  
Weingut Pietra Pura  
Apulien, Italien

0,10l 5,60 €

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



### Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Hausgemachtes Lachstatar auf feinabgeschmecktem Couscous und Zitronenmayonnaise	12,50 €
Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Feldsalat mit Balsamico Dressing, Speck und Croutons	8,00 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Nüdele im Weckglas	6,70 €
Curry-Kokoscremesuppe mit Croutons im Weckglas	6,80 €

### Für Gäste, die es fleischlos lieben

Selbstgemachte Maronen-Trüffelravioli mit gebratenem Rosenkohl, Kürbisspalten und Weißweinschaum	21,80 €
Cremiges Pilzrisotto mit sautierten Pilzen und Grana Padano	19,80 €

### Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Saiblingsfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	28,90 €
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Maronen-Trüffelravioli, Kürbisspalten und Rosenkohl	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 €

Unsere Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern 8,70 €

Vanilleeis <sup>1,4,8</sup> mit  
hausgemachter Schokoladensauce und Sahne 7,30 €

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1,4,8</sup>) 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 <sup>1,2,4,8</sup> 5,80 €