



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 ^{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 €