



Herzlich Willkommen in der Krone

Badisch – Traditionell – Regional
Jung – Modern – International

Volker Lahn, Küchenmeister





Die Aperitifempfehlung:

Glas Gutedel-Winzersekt

Glas Winzersekt mit Aprikosenkikör

Weingut Zotz Heitersheim

6,00

Zähringers Bio-Apero 36+ mit Winzersekt aufgegossen

6,00

Der alkoholfreie Cocktail:

Monin *(Campariersatz) Orangensaft

Bitter Lemon 4,00 * mit Farbstoff

Die besondere Tages - Empfehlung

Wildschweinklöße in Specksauce

mit Spätzle & Feldsalat

15,00



badische Klassiker

Kalbskopf & Zunge mit Gemüsevinaigrette & Schwenkkartoffeln 19,50

als Vorspeise 12,50

gekochtes Rindfleisch mit Bouillonkartoffeln

Meerrettichsauce und süßsaure Beilagen 19,80

eingemachtes Kalbfleisch mit breiten Nudeln & Feldsalat 19,00

Rinderroulade mit Speck & Zwiebeln gefüllt,

Kartoffel-Karottenstampf und Lauchgemüse 19,00

geschmortes Ochsenbäckle

auf Alblinsengemüse & Semmelknödel 21,00



Vorspeisen

bunter Salatteller	6,20
Feldsalat in Walnußdressing mit Speck (Nitritsalz) & Kracherle	7,50
Feldsalat in Walnußdressing mit mariniertem Renschtaler Frischkäse	9,00
Mousse von der geräucherten Schwarzwaldforelle im Lachsmantel mit Feldsalat	10,00
toskanischer Brotsalat in Tomatenvinaigrette mit gebratenen Garnelen und luftgetrocknetem Schinken	14,00
schottischer Lachs in Orangenoeel gegart auf Fenchel-Orangensalat	12,00



Suppen

Fleischbrühe mit Leberspätzle oder Markklöße	4,60
gratinierte Knoblauch-Brotsuppe	7,00

kleine Gerichte

Bunter Wintersalat in French Dressing	
- mit Putenbruststreifen in Sweet Chilisauce	13,00
- mit kleinem Entrecote vom Grill medium gebraten & Kräuterbutter	21,00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites & Salat	14,50
Putengeschnetzeltes in Rahm mit Spätzle & Erbsen-Karotten	15,50



Unser Vegetarisches Menü

30,00

gratinierter Ziegenfrischkäse auf Apfelchutney
mit Feldsalat

~~~

asiatische Gemüsesuppe

~~~

Ricottaravioli in Tomatenrahm mit Parmesan

~~~

Crème brûlée mit Cassissorbet

## Vegetarische Gerichte

Ricottaravioli in Tomatenrahm mit Parmesan 14,00

Kräuterrisotto mit Marktgemüse 14,00



## Das regionale Menü

35,00

Mousse von der geräucherten Schwarzwaldforelle  
mit Feldsalat

\*\*\*

geschmorte Rinderroulade in Spätburgundersauce  
auf Kartoffel-Karottenstampf & Lauchgemüse

\*\*\*

Nougatmousse mit Kirschsorbet

oder

Käsedessert

mit Aprikosenbrot

*Lieber Gast,*

*der Leitsatz unserer Küche heißt konsequent frische & saisonale Zutaten.  
Zusätzlich haben wir bei diesem Menü vorwiegend Produkte unserer Region  
ausgesucht & verarbeitet.*

*Unsere Forellen kommen aus Seelbach. Das Regionale Rindfleisch  
von Fleischermeister Kaltenbach aus Schallstadt.*

*Wir haben Vertrauen in unsere langjährigen Lieferpartner,  
sind stolz auf die regionalen Produkte und wollen diese gerne an Sie weitergeben.*

*Volker Lahn, Küchenmeister*



## Fisch

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schwarzwaldforelle blau oder Müllerin<br>mit Kartoffeln & Salat                | 24,00 |
| Kabeljaufilet & Garnelenklößchen auf Ananas-<br>Mangorisorotto und Curryschaum | 26,00 |

### *Die besondere Weinempfehlung*

*2016 Mauchener Sonnenstück Grauburgunder trocken  
Prädikat Kabinett Eco Vin aus kontrolliert ökologischem Anbau*

*0,25l 8,50*

*Weingut Lämmlein-Schindler, Mauchen*





## Fleisch

|                                                                                                                            |                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|
| Wildschweingoulasch aus Staufener Jagd<br>in Spätburgundersauce mit Wintergemüse,<br>Spätzle, Kroketten & Preiselbeerbirne |                | 22,00 |
|                                                                                                                            | kleine Portion | 18,50 |
| gebratene Maishähnchenbrust<br>(aus der zertifizierten Zucht von Bruno Siebert)<br>auf Kräuterrisotto und Gemüse           |                | 19,80 |
| Cordon bleu* vom Kalbsrücken<br>mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten<br>*gekochter Schinken enthält Natriumascorbat        |                | 26,50 |
| Rumpsteak von der Färse<br>mit Senf & Schalotten gebraten<br>auf Wurzelgemüse & Kartoffel-Speckkuchen                      |                | 28,00 |
| Filetsteak vom Jungbullen mit Sauce béarnaise<br>Blattspinat, Rotweinschalotten<br>und Kartoffelkrapfen                    |                | 34,00 |
|                                                                                                                            | kleine Portion | 28,00 |

### *Die besondere Weinempfehlung*

*Kirchhofener Höllhagen Spätburgunder Rotwein trocken*

*ECO-Vin Weingut Köpfer Staufen-Grünern*

*0,25l 8,50*