



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 Heimersheim

6,00

Zähringers Bio-Apero 36+ mit Winzersekt aufgegossen

6,00

Der alkoholfreie Cocktail:

Monin *(Campariersatz) Orangensaft

Bitter Lemon 4,00 *mit Farbstoff

Unsere Tagesempfehlungen :

Rindsgoulasch mit gebratenen Serviettenknödel

und legierten Erbsen & Karotten

14,00

gebratenes Loup de mer Filet

auf provencalischem Gemüse

und Tomatenspaghettini

24,00



Schlatter Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, 24,00
neuen Kartoffeln oder Kratzete

Portion gekochter Schinken oder Schinkenspeck 5,00

1 Stück paniertes Schweineschnitzel 7,00

1 Stück Wienerschnitzel 11,00

kleines Kalbsrückensteak 11,00

Portion Spargel „auf traditionelle Markgräfler Art“

mit frisch gerührter Sauce Mayonnaise oder 27,50
Sauce Hollandaise mild gebeiztem, geräuchertem
Schäufele, neue Kartoffeln & Kratzete

Badischer Spargelteller

(Schlatter Spargel im Pfannküchle 24,50
mit Schinken & Sauce Hollandaise)



Vorspeisen

bunter Salatteller	6,20
Frühlingsalat in Walnussdressing mit mariniertem Renschtäler Frischkäse	9,00
Mousse von der geräucherten Schwarzwaldforelle im Lachsmantel mit Marktsalat	10,00
toskanischer Brotsalat in Tomatenvinaigrette mit gebratenen Garnelen und luftgetrocknetem Schinken (Nitritpökelsalz)	14,00
hausgebeizter Wildschweinschinken (Nitritpökelsalz) mit Frühlingsalat & in Balsamessig eingelegte Zwiebeln	10,00



Suppen

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

kleine Gerichte

Bunter Frühlingssalat 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 Frühlingssalat

~~~

Kerbelschaumsuppe

~~~

Spargel im Pfannkühle mit Sauce Hollandaise

~~~

Crème brûlée mit Cassissorbet

## Vegetarische Gerichte

Ricottaravioli in Tomatenrahm mit Parmesan 14,00

Kartoffelblini mit Frühlingsgemüse 14,00



## Das regionale Menü

35,00

Spargelrahmsuppe

\*\*\*

rosa gebratener Rehrücken & zart geschmorte Schulter vom Maibock  
aus Staufener Jagd mit Selleriepüree, Wirsing und  
Kartoffel - Birnengratin

\*\*\*

Grießflammerie mit heißen Himbeeren & Exoticsorbet  
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.*

*Unser Wild beziehen wir von der Jagdgemeinschaft Ulmann - Will-Hildebrandt-Lebert  
Staufen II. 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

|                                                                                                              |                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Bouillabaisse von Edelfischen & Krustentieren<br>mit Croutons und Sauce Aioli                                | 21,00<br>kleine Portion 14,50 |
| Schwarzwaldforelle blau oder Müllerin<br>mit Kartoffeln & Salat                                              | 24,00                         |
| gebratener Seeteufel & Garnelen auf Blattspinat<br>und Tomatenrisotto mit leichter Knoblauch-<br>Hollandaise | 26,00                         |

### *Die besondere Weinempfehlung*

*2017 Mauchener Sonnenstück Grauburgunder trocken*

*Eco Vin aus kontrolliert ökologischem Anbau*

*0,25l 8,50*

*Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen*





## Fleisch

rosa gebratener Rehrücken & zart geschmorte  
Schulter vom Maibock aus Staufener Jagd  
mit Selleriepüree, Wirsing und  
Kartoffel - Birnengratin 25,00

gebratene Maishähnchenbrust  
(aus der zertifizierten Zucht von Bruno Siebert)  
auf Spargel-Nudelrisotto & Karotten 19,80

Cordon bleu\* vom Kalbsrücken  
mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten 26,50  
\*gekochter Schinken enthält Natriumascorbat

Rumpsteak von der Färse  
mit Senf & Schalotten gebraten 28,00  
auf Bohnengemüse & neuen Kartoffeln

### *Die besondere Weinempfehlung*

*2013 Staufener Schlossberg Spätburgunder im Barrigue gereift  
Weingut Ulmann Staufen 0,25l 8,50*