



Herzlich Willkommen in der Krone

Badisch – Traditionell – Regional

Volker Lahn, Küchenmeister





Die Aperitifempfehlung:

Glas Gutedel-Winzersekt
Glas Winzersekt mit Aprikosenlikör
Weingut Zotz Heitersheim
0,1 l 6,00

Der alkoholfreie Cocktail:

Monin ** mit Farbstoff (Campariersatz)
Orangensaft, Bitter Lemon
0,1 l 4,00

Unsere Tagesempfehlung

Lachsklößchen
auf Blattspinat & Nudeln
mit Sauce Mousseline
18,50



Vorspeisen

bunter Salatteller	6,20
Feldsalat von Pfrengles Hardthof in Walnussdressing mit Speck (Nitritpökelsalz) & Croutons	8,50
marinierter Renschtaler Frischkäse mit Feldsalat & Croutons	9,50
schottischer Lachs in Orangenöl gegart auf asiatischem Gemüsesalat	12,00
Terrine von Rebhuhn & Gänseleber mit Aprikosenchutney & Feldsalat in Preiselbeerdressing	12,50



Suppen

Fleischbrühe mit Leberspätzle oder Markklöße	4,60
asiatische Gemüsesuppe mit Geflügel Wan-Tan	7,00

kleine Gerichte

Bunter Salat in French Dressing	
- mit Putenbruststreifen in Sweet Chilisauce	13,00
- mit kleinem Entrecote vom Grill medium gebraten & Kräuterbutter	23,00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites & Salat	14,50
Putengeschnetzeltes in Rahm mit Spätzle & Erbsen-Karotten	15,50



Unser Vegetarisches Menü

30,00

marinierter Renchtäler Frischkäse mit Feldsalat & Croutons

~~~

asiatische Gemüsesuppe

~~~

cremige Polenta mit Ratatouille & gebackenem Taleggio

~~~

Winzersektcremesorbet im Blutorangensüpple

## Vegetarische Gerichte

cremige Polenta mit Ratatouille & gebackenem Taleggio 14,00

Kräuteromelette mit Rahmchampignons 14,00



## Das regionale Menü

35,00

lauwarm marinierte Roulade vom Kalbskopf & Zunge  
mit Feldsalat

\*\*\*

Rehgoulasch in Spätburgundersauce  
Spätzle, Kroketten, Wintergemüse, Preiselbeeren

\*\*\*

Tarte Tatin vom Boskoopapfel mit Tannenhonigeis  
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.*

*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 |
| Garnelen & Kammuscheln mit Mango-Curryrisotto<br>& glasierten Zuckerschoten      | 25,00 |
| Skrei (Winterkabeljau) auf Rahmkartoffeln,<br>Blattspinat und Zitronenmousseline | 28,00 |

### *Die besondere Weinempfehlung*

*2017 Mauchener Grauburgunder Kabinett trocken*

*VDP Ortswein, Biowein*

*Weingut Lämmlein-Schindler Mauchen*

*0,25l 8,50*



## Fleisch

|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| klassische Rinderroulade in Spätburgundersauce<br>mit Kartoffel-Karottenstampf und cremigem Lauch                   | 19,50 |
| gebratene Maishähnchenbrust<br>(aus der zertifizierten Zucht von Bruno Siebert)<br>auf Gemüsecurry und Basmatireis  | 19,80 |
| Rehgoulasch in Spätburgundersauce<br>Spätzle, Kroketten, Wintergemüse, Preiselbeeren                                | 24,00 |
| Cordon bleu* vom Kalbsrücken<br>mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten<br>*gekochter Schinken enthält Natriumascorbat | 27,50 |
| Rumpsteak von der Färse mit Senfkruste<br>auf Wirsinggemüse & Kartoffeltaler                                        | 29,00 |

### *Die besondere Weinempfehlung*

*2015 Oberrotweiler Henkenberg Spätburgunder Rotwein*

*Selektion QbA trocken 0,25l 8,50*

*Wein enthält Sulfite*