



Herzlich willkommen in der Krone

Badisch - Traditionell - Regional

Jung - Modern - International



Volker Lahn, Küchenmeister



Die Aperitifempfehlung:

Glas Gutedel-Winzersekt
Glas Winzersekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup
6,00

Weingut Zotz Heitersheim

Der alkoholfreie Cocktail:

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

Die besonderen Tages - Empfehlungen

Pfifferlinge mit Speck & Schalotten in Rahm
mit Nudeln und kleinem Salatschüssel
19,00

Rehgoulasch aus Staufener Jagd
mit Spätzle, Kroketten & Rotkraut
& Preiselbeerbirne

18,50



Vorspeisen

bunter Salatteller	6,20
Terrine von Pfifferlingen mit Bündnerfleisch & kleinem Salat	10,50
Terrine vom Renchtäler Frischkäse mit Tomatenkern an Gemüsesalat	9,00
Garnelen & Parmaschinken auf eingelegten Melonen und Sommersalat	11,00
marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella	9,50



Suppen

Fleischbrühe mit Leberspätzle oder Markklöße	4,60
Rahmsuppe von Pfifferlingen	7,00

kleine Gerichte

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



Unser Vegetarisches Menü

30,00

Terrine vom Renchtäler Frischkäse mit Tomatenkern
an Gemüsesalat

~ ~ ~

Pfifferlingsrahmsuppe

~ ~ ~

gratinierte Polenta auf Ratatouille
und Pestoschaum

~ ~ ~

Mangoparfait mit Sommerbeerengrütze

gratinierte Polenta auf Ratatouille und Pestoschaum 14,00

Ricotta-Spinatravioli mit Rahmpfifferlingen 14,00



Das regionale Menü

35,00

Terrine von Pfifferlingen mit Bündnerfleisch
& kleinem Salat

gebratene Maishähnchenbrust
(aus der zertifizierten Zucht von Bruno Siebert)
auf Zucchini - Tomatengemüse & Nudeln

Sommerfrüchte in Winzersektgelee
mit Himbeersorbet
oder
Käsedessert

Lieber Gast,

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

*Das Wild aus Staufener Jagd liefert uns
die Jägersgemeinschaft Ulmann-Will-Hildebrandt*

*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 19,00
mit Sauce Aioli & Croutons kleine Portion 12,00

Schwarzwaldforelle blau oder Müllerin 24,00
mit Kartoffeln & Salat

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Zucchini- 21,00
Tomatengemüse & feine Nudeln

geröstete Garnelen & Kammuscheln 26,00
auf Pestospaghetтини und Tomatencoulis

Die besondere Weinempfehlung

*2014 Mauchener Sonnenstück Grauburgunder trocken
Prädikat Kabinett Eco Vin aus kontrolliert ökologischem Anbau*

0,25l 8,50

Weingut Lämmli-Schindler, Mauchen



Fleisch

gebratene Maishähnchenbrust (aus der zertifizierten Zucht von Bruno Siebert) auf Zucchini - Tomatengemüse & Nudeln	19,80
Cordon bleu* vom Kalbsrücken mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten *gekochter Schinken enthält Natriumascorbat	26,50
Rumpsteak von der Färse mit Senf & Schalotten gebraten auf Wurzelgemüse & Kartoffel-Speckkuchen	28,00
Filetsteak vom Jungbullen mit Sauce béarnaise Pfifferlingsrisotto & Blattspinat	34,00 kleine Portion 28,00
zart geschmortes Rinderbäckle auf Sauerkraut, abgeschmelzter Maultasche & Spätzle	21,00

Die besondere Weinempfehlung

Kirchhofener Höllhagen Spätburgunder Rotwein trocken

ECO-Vin Weingut Köpfer Staufeu-Grünern

0,25l 8,50