



Menüvorschläge 2017



Die Krone
Historisches Gasthaus und Hotel

Volker Lahn

Hauptstraße 30

79291 Staufen

Tele.: 07633 - 58 40

www.die-krone.de

info@die-krone.de



Bestellung vom: _____ Name: _____ Tele.: _____

PLZ/Ort: _____ Mail: _____

Anlass: _____ am: _____ Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____ davon Kinder: _____ davon Vegetarier: _____

Allergiker: _____ allergisch auf: _____

Menüwunsch

Kalte Vorspeise: _____

Suppe: _____

Warme Vorspeise: _____

Hauptgang: _____

Dessert: _____

Menü-Nr.: _____

Menüänderung: _____

Aperitif: _____

Weine: _____

Getränke a la carte: ja__ nein__

Tischblumenwunsch: _____

Sonstiger Deko-Wunsch: _____

Menükarten: ja__ nein__

Text: _____



Menüvorschläge

Lieber Gast,

unsere Menüzusammenstellungen verstehen sich als Anregungen.

Beachten Sie außerdem unsere Menüs der aktuellen Karte.

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.





Vorspeisen

bunter Salatteller	6,20
Roulade vom Markgräfler Freilandhuhn & Wachtel an Karotten-Sesam Salat	11,00
Terrine vom Rehrücken mit Apfel-Selleriesalat & Preiselbeeren	14,00
Terrine von Hecht & Lachs mit Salatgarnitur	9,50
schottischer Gewürzlachs mit Honigsenfurken & Rote Beete	11,00
warmes Carpaccio vom Bio-Lachs mit Safranschmand und kleinem Salat	11,00
gebratene Riesengarnelen an ligurischem Gemüsesalat & gehobeltem Parmesan	13,00

Suppen

Fleischbrühe mit Nudeln	4,50
Fleischbrühe mit Kräuterflädle oder Markklößchen	4,80
Badische Festtagssuppe (Markklöße, Nudeln, Eierstich, Maultäschle)	5,80
Parmesanrahmsuppe mit Kracherle	5,50
Karotten-Ingwersuppe mit Jakobsmuschel	7,80
Kerbelschaumsuppe mit Rauchlachsrose	7,00
Bouillabaisse von Edelfischen mit Crouton & Sauce Rouille	12,50



Vegetarisch

Kartoffel-Gemüsegratin mit geschmolzenem Brie & Kürbissauce	15,00
Gemüsemaultaschen mit Zucchini & Strauchtomatencoulis	15,00
Tortellini mit gebratenem Gemüse & Frischkäse	15,00
Hausgemachte Bandnudeln mit Rahmchampignons & geschmortem Gemüse	15,00
Gemüserisotto mit geschmolzenem Vacherin Mont d'or	15,00
Asiatisches Gemüsecurry mit Shi Take Pilzen & Basmatireis	15,00
Auberginen-Taleggiasagne mit Tomatensauce	15,00

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Lauchrisotto & Safransauce	21,00
gebratenes Loup de mer-Filet mit Ochsenchwanzragout & Karotten-Kartoffelstampf	21,00
Doradenfilet auf Nizzagemüse & Kartoffelgnocchi an Krustentierschaum	19,00
Saiblingsfilet mit asiatischem Gemüsecurry & Basmatireis	19,00
gratinierte Seeteufelscheiben mit provençalischer Gemüsetapenade	21,00
gebratene Jakobsmuscheln auf Pestospaghettoni mit Tomatenschaum	17,00

Gerichte auch als Zwischengang wählbar



Fleisch

Schweinelendchen mit Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle, Kroketten & Gemüse	19,50
gefüllte Maispouardenbrust mit Vichykarotten & feinen Nudeln	19,00
Kalbsbraten mit Nudeln & Kartoffelkrapfen an Kräuterjus & Gemüse	22,50
Kalbsrückensteak mit Sauce béarnaise, Gratinkartoffeln & Gemüse	26,00
Kalbsfilet & zart geschmortes Bäckchen mit Petersilienwurzelpüree & Kartoffelblini	29,00
Rinderrücken im Ganzen gebraten mit Bohnen & Gratinkartoffeln an Portweinglace	28,00
Rind- & Kalbsfilet mit gratiniertem Fenchel & Herzoginkartoffeln	30,00
Rinderfilet mit Sauce béarnaise auf Wurzelgemüse & Kartoffelkrapfen	32,00
Lammhüfte rosa gebraten mit provenalischem Gemüse & Rahmgnocchi	19,80
Lammrücken mit Senf & Schalotten auf Blattspinat, Bergkäseravioli & Portweinglace	28,00
rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente mit Gemüse Cous-Cous & Pflaumenweinsauce	24,00



Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,00
Walnußeis mit heißen Brombeeren	7,00
Obstsalat mit Vanilleeis	8,50
Weinschaum vom Gewürztraminer mit Walnußeis	7,80
weißes Schokoladenparfait mit dunklem Schokoladenmousse & Mango	8,50
hausgemachte Sorbets von Früchten Ihrer Wahl	9,00
Mousse von weißer & brauner Schokolade mit Kiwisalat	7,00
Panna Cotta mit heißen Himbeeren & Himbeersorbet	7,50
Crème brûlée mit Himbeersorbet	7,50



Menü Nr. 1

Markgräfler Kräuterschaumsuppe mit Zandernocken

~~~

Schweinelendchen mit Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle, Kroketten & Gemüse

~~~

Panna Cotta mit warmen Himbeeren & Himbeersorbet

32,00

Menü Nr. 2

bunter Salatteller

~~~

gefüllte Maispoulardenbrust mit glacierten Karotten & feinen Nudeln an Estragonjus

~~~

Mousse au chocolat mit kleinem Obstsalat

32,00



Menü Nr. 3

schottischer Bio-Gewürzlachs
mit Honig-Senf Gurken und Rote Beete

Fleischbrühe mit Kräuterflädle

Kalbsbraten an Estragonjus
mit Nudeln, Kartoffelkräpfen und Gemüse

weißes Schokoladenparfait & dunkles Schokoladenmousse

mit Mango

45,00

Menü Nr. 4

bunter Salatteller

Roulade von Seezunge und Lachs auf Rahmspinat

Perlhuhnbrust mit Spitzmorchelrisotto und Gemüse

hausgemachte Sorbets mit ihren Früchten

48,00



Menü Nr. 5

Fleischbrühe mit Eierstich & Gemüse

~~~

Seezunge & Riesengarnele auf Zuckerschotenflan & Taschenkrebsschaum

~~~

Kalbsrücken mit Sauce bérnaise, Gratinkartoffeln & Brokkoli

~~~

Crème brûlée

48,00

## Menü Nr. 6

gebratene Riesengarnelen mit ligurischem Gemüsesalat & gehobeltem Parmesan

~~~

Markgräfler Kräuterschaumsuppe mit Geflügelklößchen

~~~

Kalbsfilet & zart geschmortes Bäckchen mit Petersilienwurzelpüree & Kartoffelblini

~~~

Schokoladentarte mit Banyluskirschen & Tonkabohnenrahmeis

54,00

