



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

Der alkoholfreie Cocktail:

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

Unsere Tagesempfehlung:

1 Paar Wildbratwürste
auf Sauerkrautspätzle & Preiselbeersenf
15,00



Vorspeisen

bunter Salatteller	6,20
Feldsalat von Pfregles Hardthof in Walnussdressing mit Speck & Kracherle	8,50
Terrine vom Renchtäler Frischkäse gebratenem Gemüse und Pesto	9,00
toskanischer Brotsalat in Tomatenvinaigrette mit gebratenen Garnelen und luftgetrocknetem Schinken (Nitritpökelsalz)	14,00
Räucherlachs auf marinierten Rote Beete & Sauerrahmmousse	12,00
Terrine von Rebhuhn & Gänseleber mit Aprikosenchutney & Feldsalat in Preiselbeerdressing	12,50



Suppen

Fleischbrühe mit Leberspätzle oder Flädle	4,60
Rahmsuppe vom Hokaidokürbis	7,00

kleine Gerichte

Bunter Herbstsalat 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

gratinierter Ziegenfrischkäse auf Birnen-Rosinenchutney
mit Herbstsalat

~ ~ ~

Rahmsuppe vom Hokaidokürbis

~ ~ ~

Semmelknödel mit Gemüse a la creme

~ ~ ~

Mangotarte mit Himbeermousse & Exoticsorbet

Vegetarische Gerichte

Tomate-Mozzarellaravioli in Tomatenrahm mit Parmesan 14,00

Semmelknödel mit Gemüse a la creme 14,00



Das regionale Menü

35,00

Terrine vom Renchtäler Frischkäse
gebratenem Gemüse und Pesto

Wildschweinbraten in Spätburgundersauce
Spätzle, Kroketten, Wirsing, Rotkraut

Grießflammerie mit warmen Schattenmorellen
& 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.*

*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
mit Kartoffeln & Salat 24,00

Garnelen & Kammuscheln in Tomatensugo
mit Pestospaghettini & gehobeltem Parmesan 25,00

Eglifilets (Flußbarsch) in Butter gebraten
an Schalotten-Rotweinsauce auf Kürbisrisotto 21,00

Die besondere Weinempfehlung

2017 Mauchener Grauburgunder Kabinett trocken

VDP Ortswein, Biowein

Weingut Lämmlein-Schindler Mauchen

0,25l 8,50



Fleisch

Wildschweinbraten in Spätburgundersauce Spätzle, Kroketten, Wirsing, Rotkraut	25,00
Barbarie Entenbrust mit herbstlichem Gemüse und Kürbiskrapfen, Portweinsauce	24,00
gebratene Maishähnchenbrust (aus der zertifizierten Zucht von Bruno Siebert) auf Kürbisrisotto & Brokkoli	19,80
Cordon bleu* vom Kalbsrücken mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten *gekochter Schinken enthält Natriumascorbat	27,50
Rumpsteak von der Färse mit Kräuterkruste Wurzelgemüse & cremiger Polenta	29,00

Die besondere Weinempfehlung

2015 Oberrotweiler Henkenberg Spätburgunder Rotwein

Selektion QbA trocken 0,25l 8,50