



Herzlich willkommen in der Krone

Badisch - Traditionell - Regional

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen

Volker Lahn, Küchenmeister

und das Kronenteam





Die Apéritifempfehlungen

Glas Markgräfler Winzersekt Gutedel Extra Brut

Glas Markgräfler Winzersekt mit Aprikosenlikör

Weingut Julius Zotz Heitersheim

0,1l 6,00

Der alkoholfreie Aperitif

Monin mit Farbstoff (Campariersatz) mit Bitter Lemon, Orangensaft

0,2l 4,50

Eine Liebeserklärung aus dem Schwarzwald

Aus dem Hause Schladerer

Gretchen dry Gin mit Tonicwater

0,2l 5,00

18 ausgewählte, in der original Brennblase destillierte Botanicals-Essenzen

frischer Beeren, aromatischer Blüten und würziger Kräuter.

Die Veredlung: feinsten Quittenbrand und zarte Fichtensprossen.

Winzersekt mit Vincent

0,1l 6,00

VINCENT überzeugt mit einer feinen Balance aus Bitter- und Fruchtnoten. Dafür sorgt neben selbsthergestellten Bittermazeraten (u.a. aus Enzianwurzel und Schinusbeere) die Verfeinerung mit einem Destillat frischer Waldhimbeeren.



Unsere Tagesempfehlung

Piccata vom Kalbsrücken auf Tomatenspaghettini
mit kleinem Feldsalat

21,00

Vorspeisen

bunter Salatteller	6,20
Feldsalat von Pfrengles Hardthof in Walnussdressing mit Speck & Croutons	8,50
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Apfelchutney & Feldsalat	11,50
Gebratene Garnelen & Lachs in Sesam mit asiatischem Gemüsesalat	14,50
Kartoffelrisotto mit Gruyere, Spinat & pochiertem Ei vom Schlossberg	12,50



Suppen

Fleischbrühe mit Leberspätzle oder Markklöße	4,60
Curryrahmsuppe mit Garnelenklößchen	7,50

kleine Gerichte

Bunter Herbstsalat in French Dressing	
- mit Putenbruststreifen in Sweet Chilisauce	14,50
- mit kleinem Entrecote vom Grill medium gebraten & Kräuterbutter	23,00
Putengeschnetzeltes in Rahm mit Spätzle und Erbsen-Karotten	15,50
Wienerschnitzel (Kalb) mit pommes-frites & Salat	19,50



Unser Vegetarisches Menü

32,00

gratinierter Ziegenfrischkäse auf Apfelchutney
& Feldsalat

~ ~ ~

Curryrahmsuppe

~ ~ ~

Kartoffelgnocchi mit provencalischem Gemüse
und gehobeltem Parmesan

~ ~ ~

Karamelcreme mit marinierter Ananas & Sorbet

Die Weinempfehlung:

Zähringer Ecovin 0,25 l 7,00

2018 Heitersheimer Chardonnay trocken

Wein enthält Sulfite

Kartoffelgnocchi mit provencalischem Gemüse
und gehobeltem Parmesan

15,00

Gemüserisotto mit gratiniertem Blumenkohl

15,00



Das regionale Menü

38,00

Hausgemachter Wildschweinschinken aus Staufener Jagd
mit Feldsalat in Walnußdressing

Klassisch gefüllte Rinderroulade
auf Kartoffel- Karottenstampf & Lauchgemüse

Grießschnitte mit Apfelkompott & Tannenhonigeis
oder

Käsedessert mit Aprikosenbrot

Lieber Gast,

der Leitsatz unsere Küche heißt: konsequent frische & saisonale Zutaten.

Zusätzlich haben wir bei diesem Menü vorwiegend Produkte unserer Region ausgesucht & verarbeitet.

*Wir haben Vertrauen in unsere langjährigen Lieferpartner
sind stolz auf die regionalen Produkte und wollen dies gerne an Sie weitergeben.*

Volker Lahn, Küchenmeister



Fisch

Garnelen auf Pestospaghetini & Ratatouille mit gehobeltem Parmesan	25,00
Schwarzwaldforelle blau oder Müllerin mit Kartoffeln & Salat	24,00
Lachsklößchen auf Gemüserisotto & Safranschaum	23,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Alblinsen & Kartoffelterrine	28,00



Fleisch

Klassisch gefüllte Rinderroulade
auf Kartoffel-Karottenstampf & Lauchgemüse 19,80

Wildschweingoulasch aus Staufener Jagd 24,00
mit Wintergemüse, Spätzle, Kroketten & Preiselbeerbirne kleine Portion 19,50

Cordon bleu* vom Kalbsrücken
mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten 27,50
* gekochter Schinken enthält Natriumascorbat

gegrilltes Rumpsteak von der Färse 29,00
auf Wurzelgemüse & Kartoffelkrapfen

Brust vom Schwarzfederhuhn 22,00
(label Rouge von Bruno Siebert)
auf Champignon-Nudelrisotto mit glasierten Karotten

Die besondere Weinempfehlung

2017 Oberrotweiler Henkenberg Spätburgunder Rotwein

Selektion QbA trocken 0,25 l 8,50

Wein enthält Sulfite