



Herzlich Willkommen in der Krone

Volker Lahn, Küchenmeister
& das gesamte Krone-Team





Die Aperitifempfehlungen

Gutedel Winzersekt Extra brut
auf Wunsch mit Aprikosenlikör
Weingut Julius Zotz Heimersheim
oder

Pinot rosé brut
Weingut Fritz Waßmer Bad Krozingen-Schlatt
0,1 l 6,50

Der alkoholfreie Cocktail
Monin *(Campariersatz) * mit Farbstoff
Orangensaft, Bitter Lemon
0,2 l 5,00

Aus dem Hause Schladerer Staufien

Gretchen dry Gin mit Tonicwater
0,2 l 5,50

Eine Hommage an den Schwarzwald und die Liebe,
nach einem Hausrezept von 1947,
das Alfred Schladerer seiner Frau Greta widmete.
18 ausgewählte, in der original Brennblase destillierte Botanicals – Essenzen
frischer Beeren, aromatischer Blüten und würziger Kräuter.
Die Veredelung: feinsten Quittenbrand und zarte Fichtensprossen.



Das Kronenmenü 50,00

Badische Hechtklößle
auf Rahmkartoffeln & Blattspinat

oder

Markgräfler Hähnchenterrine
mit Sesam-Karotten und Misomayonnaise

Kalbstafelspitz sous vide gegart mit Kräutersaitling
auf Haselnuss-Spitzkohl & Kartoffelgratin

eingelegte Ananas mit Pina-Colada-Espuma
& Himbeersorbet

Inklusiv :

0,25 l Grauburgunder

1. Markgräfler Winzer Winzergenossenschaft Schliengen

& 0,5 l Mineralwasser



Vorspeisen

Feldsalat in Walnussvinaigrette mit Croutons	9,00
mit Waldhonig gratinierter Ziegenfrischkäse vom Horbener Bio-Ringlhof auf Kürbis – Aprikosenchutney	14,00
hausgebeizter Gewürzlachs auf Avocado & Tomatensalsa	16,00
Badische Festtagssuppe (Fleischbrühe mit Nudeln, Markklöße, Eierstich)	8,00
Asiatische Gemüsesuppe mit Garnelenklöschen	9,50



Das Vegetarische Menü

37,00

mit Waldhonig gratinierter Ziegenfrischkäse
auf Kürbis – Aprikosenchutney & Feldsalat

asiatische Gemüsesuppe

Fregola Sarda
mit Champignons & Parmesanschaum

Süßes Dreierlei

Vegetarische Gerichte

Fregola Sarda
mit Champignons & Parmesanschaum 19,00

Gnocchi mit Ratatouille, Tomatensugo & Parmesan 19,00



Fisch

Bouillabaisse von Edelfischen & Krustentieren
mit Sauce Aioli & Croutons

24,00
kleine Portion 16,00

Gebratene Garnelen & Kammuscheln
mit Pestorahmnudeln & Tomatencoulis

26,00

Hechtklößen mit gebratenen Garnelen
auf Blattspinat & Fenchel mit Risotto & Safransauce

28,00

Kabeljau (Skrei) auf Rahmkartoffele,
Blattspinat & Zitronenmouseline

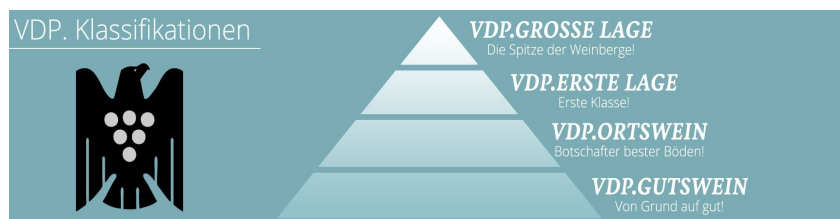
32,00

2020 Ihringer Winklerberg Riesling trocken

VDP Erste Lage

Weingut Dr. Heger Ihringen am Kaiserstuhl

0,25l 8,80



Wein enthält Sulfite



1 Stück Wienerschnitzel mit pommes-frites & Salate	24,00
Zart geschmortes Rinderbäckle auf Karotten-Kartoffelstampf & Lauchgemüse	28,00
Maishähnchenbrust mit luftgetrocknetem Schinken gebraten Fregola Sarda & Ratatouille	24,00
Wildschweingoulasch aus Staufener Jagd mit Spätzle, Kroketten, Rotkraut, Preiselbeerbirne	26,00
Cordon bleu* vom Kalbsrücken „Kronenklassiker“ mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten <small>*gekochter Schinken enthält Natriumascorbat</small>	30,00
Rumpsteak von der Färse mit Cafe de Parisbutter Wurzelgemüse & Kartoffelgratin	34,00

Die besondere Weinempfehlung

2015 Staufener Schlossberg Cabernet Sauvignon trocken

im Barrique gereift 0,25l 9,50

Weingut Ulmann Staufen

Wein enthält Sulfite