



# Herzlich Willkommen in der Krone

Badisch – Traditionell – Regional

Volker Lahn, Küchenmeister



**BIB GOURMAND**

auch 2019



Die Aperititempfehlung:

Glas Gutedel-Winzersekt  
Glas Winzersekt mit Aprikosenlikör  
Weingut Zotz Heitersheim  
0,1 l 6,00

Der alkoholfreie Cocktail:

Monin \*\* mit Farbstoff (Campariersatz)  
Orangensaft, Bitter Lemon  
0,1 l 4,00

Neu aus dem Hause Schladerer :

Eine Liebeserklärung aus dem Schwarzwald  
Gretchen dry Gin mit Tonicwater  
0,2 l 5,00

18 ausgewählte, in der original Brennblase destillierte Botanicals – Essenzen frischer  
Beeren, aromatischer Blüten und würziger Kräuter.  
Die Veredelung: feinsten Quittenbrand und zarte Fichtensprossen.

Winzersekt mit Vincent

0,1 l 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

Wildbratwürstle auf Sauerkrautspätzle  
mit Preiselbeersenf

14,00

## Vorspeisen

Feldsalat in Walnussdressing mit Speck und gerösteten Weißbrotwürfele	8,50
bunter Salatteller	6,20
Pfifferlingsterrine mit Romanasalat in Parmesandressing & Bündnerfleisch	12,50
Schwarzwälder Frischkäseterrine mit mariniertem Gemüse	12,00
schottischer Lachs in Zitrusöl gegart mit Fenchel-Orangensalat	14,00
lauwarmes gepökeltes Schweinebäckle auf Ablinsensalat	14,00



## Suppen

Fleischbrühe mit Leberspätzle oder Markklöße	4,60
Rahmsuppe vom Hokaidokürbis mit Garnelenklößchen	7,50

## kleine Gerichte

Bunter Salat 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

Schwarzwälder Frischkäseterrine mit mariniertem Gemüse

~ ~ ~

Pfifferlingsrahmsuppe

~ ~ ~

Kartoffelgnocchi mit provenalischem Gemüse  
und gehobeltem Parmesan

~ ~ ~

Karamelcreme mit Zwetschgenröster & Sorbet

### Die Weinempfehlung .

Zähringer Ecovin 0,25 l 7,00

2018 Heitersheimer Chardonnay trocken

Kartoffelgnocchi mit provenalischem Gemüse  
und gehobeltem Parmesan 14,00

Marktgemüse im Pfannkühle mit Käse gratiniert 14,00



## Das regionale Menü

35,00

Pfifferlingsterrine mit Romanasalat in Parmesandressing  
& Bündnerfleisch

\*\*\*

Wildschweingoulasch in Spätburgundersauce  
mit Spätzle, Kroketten & Herbstgemüse  
Preiselbeerbirne

\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch im Glas  
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.*

*Das Wild beziehen wir von der Jagdgemeinschaft Ulmann-Will-Lebert-Hildebrand  
aus Staufen*

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

*Volker Lahn, Küchenmeister*



## Fisch

Garnelen auf Pestospaghettoni & Ratatouille mit gehobeltem Parmesan	25,00
Schwarzwaldforelle blau oder Müllerin mit Kartoffeln & Salat	24,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Steinpilzrahmnudeln & Blattspinat	28,00

### *Die besondere Weinempfehlung*

*2017 Mauchener Grauburgunder Kabinett trocken*

*VDP Ortswein, Biowein*

*Weingut Lämmlein-Schindler Mauchen*

*0,25l 8,50*

*Wein enthält Sulfite*



## Fleisch

zart geschmorte Rinderschulter mit Marktgemüse, cremigen Steinpilzen & Laugenknödel	21,00
Cordon bleu* vom Kalbsrücken mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten *gekochter Schinken enthält Natriumascorbat	27,50
Wildschweingoulasch aus Staufener Jagd mit Herbstgemüse. Spätzle, Kroketten & Preiselbeerbirne	24,00 kleine Portion 19,50
gegrilltes Rumpsteak von der Färse auf Wurzelgemüse & Kartoffelkrapfen	29,00

### *Die besondere Weinempfehlung*

*2017 Oberrotweiler Henkenberg Spätburgunder Rotwein*

*Selektion QbA trocken 0,25l 8,50*

*Wein enthält Sulfite*