



# Frühling 2024



## Vorspeisen

### **Lachs Avocado**

roh mariniertes Lachstatar mit gegrillter Avocado und Wasabi-Mayonnaise

15,50 €

### **Carpaccio vom Weiderind**

grüner Spargel, Sauce Rouille und Parmesan

16,50 €

### **Burrata-Erbesen-Mousse | vegetarisch**

eingelegte Steckrübe, Gurke und Yuzu-Vinaigrette

14,50 €

### **Kleiner Krone Salat**

angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing

6,50 €

## Suppen

### **Gelbe Linsen-Miso-Suppe | vegan**

Sweet Chili-Sesam-Knusper

8,50 €

### **Aufgeschlagene Sauerampfer Suppe | vegetarisch**

Crème fraîche-Panna Cotta und Weißbrot-Croûtons

8,00 €

### **Tagessuppe**

„Die von heute“

5,50 €

## Vegetarisch

auch als Zwischengang

### **Lackierte Süßkartoffeln**

gebratener Pak Choi und Kimchi Sauce

12,00 €

18,00 €





## Frische Fische

auch als Zwischengang



|  |                |                |
|--|----------------|----------------|
| <b>Gebratenes Filet vom Atlantik Lachs</b>               | <b>19,50 €</b> | <b>28,50 €</b> |
| Champagner Risotto und gebackener Senfkohl               |                |                |
| <b>Seeteufel-Riesengarnelen-Spieß</b>                    | <b>25,50 €</b> | <b>36,50 €</b> |
| Mezzalune-Taschen und glasierter Petersilienwurzelgemüse |                |                |

## Hauptgerichte

**Die mit \* gekennzeichneten Gerichte  
gibt es auch als „kleinen Hauptgang“ -3,00 €**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Odenwälder Tournedos*</b>  | <b>24,50 €</b> |
| gebratenes Schweinefilet im Speckmantel<br>grüne Pfeffersauce, handgeschabte Spätzle    |                |
| <b>Kalbsrahmbraten aus dem Ofen*</b>  | <b>25,50 €</b> |
| gebratene Dampfnudeln und Wurzelwerkgemüse  |                |
| <b>Flank Steak   Bauchlappen   Bavette de Flanchet</b>                                  | <b>27,50 €</b> |
| rosa gebraten, hausgemachte Chili-Honig-Butter<br>Süßkartoffelpommes und Coleslaw-Salat |                |



## Krone Klassiker

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Unser Zwiebelrostbraten*</b>   | <b>29,50 €</b> |
| aus dem Roastbeef geschnitten<br>gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce und handgeschabte Spätzle                                   |                |
| <b>„Schwäbisch in Baden“*</b>   | <b>34,50 €</b> |
| <b>Der Schwäbische Filettopf</b>  |                |
| mit zwei Jungschweine- und einem Rinderfiletmedaillon<br>Pilze in Rahm, handgeschabte Spätzle und Kartoffelkroketten, Krone Salat |                |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken*</b>  | <b>25,00 €</b> |
| Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren   |                |



## Gegrilltes aus der Krone Metzgerei

### Rohgewicht

Krone Cut ca. 180g | Dr. Kohl ca. 300g

**Rumpsteak** aus unserem Reifeschrank

27,00 €

34,00 €

**Rinderfilet** vom Weiderind

33,00 €

39,00 €

**Rückensteak** vom „Wohlfühlschwein“

23,00 €

**Maishähnchen-Brust** Supreme

25,00 €

### Wählen Sie Ihre zwei Beilagen

(jede weitere Beilage + 4,50 €)

Pommes frites | Süßkartoffelpommes | Bratkartoffeln | Kroketten | Kartoffelplätzchen | handgeschabte Spätzle | Mezzalune-Pasta | Gemüseallerlei | Krone Salat

### und eine Sauce oder Butter

(jede weitere Sauce + 3,50 €)

Unsere Jus | Rahmsauce | Pilzrahmsauce | Pfeffersauce | Sauce Béarnaise | hausgemachte Kräuterbutter | hausgemachte Café de Paris-Butter | hausgemachte Chili-Honig-Butter



## für 2 Personen:

### **Das Tomahawk Steak**

pro Person

39,00 €

aus dem hinteren Teil der Hochrippe des Rindes mit langem Knochen geschnitten

Zubereitungszeit 35 min | 900g bis 1100g mit Knochen | am Tisch für Sie tranchiert

Sauce Béarnaise und Café de Paris-Butter

Zwei Beilagen nach Wahl & Krone Salat oder Gemüseallerlei



**Zum Nachtisch:**

**Krone-Liebe**

Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott und Sahne

9,00 €

**Kir Royal**

Krone Sekt-Mousse, Cassis Sorbet und Gelee

9,50 €

**Mousse au Chocolat**

Himbeereis und Haselnuss-Crumble

11,50 €

**Dreierlei Früchte-Sorbet | vegan**

Obstsalat und Beersauce

12,50 €

**Einfach Eis**

Krone Eisbecher mit Früchten, Sahne und Gebäck

8,00 €

**Nachtisch**

„Der von heute“

5,50 €

