



Krone | Herbst 2024



Vorspeisen

- Waldspaziergang** 15,50 €
Tiramisù von Waldpilzen, geröstete Kastanien, eingelegte Pilze, Zupfsalate und Waldbeeren
- Berglinsensalat** 16,50 €
mit Meerrettichmousse und geräuchertem Saiblingsfilet vom Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinach
- Carpaccio „Rossini“** 19,00 €
Roh marinierte Rinderfiletscheiben mit Gänseleberpraline
Madeira-Gelée und Trüffel-Crème fraîche
- Krone Herbstsalat** 17,50 €
mit gegrilltem Kürbis, gratiniertem Ziegenfrischkäse und gerösteten Kernen
- Kleiner Beilagen Salat** 6,50 €
angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing



Suppen:

- Getrüffelte Kartoffelsuppe** 9,50 €
Schwarzwurzel-Ravioli und gebeiztes Eigelb
- Kürbis-Maracuja-Suppe** 9,50 €
Purple Curry-Garnele und Edamame
- Tagessuppe** 5,50 €
„Die von heute“





Vegan|Vegetarisch

als Zwischengang

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry | vegan 15,50 € 18,50 €
Fermentiertes Gemüse und Sojabohnenquark

„Vegetarisch auf schwäbisch“ 14,50 € 17,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Sellerie Schnitzel 15,50 € 18,50 €
Blumenkohl-Cous Cous und gebackene Süßkartoffel-Pommes



Unsere Kleinigkeiten

Badischer Rindfleischsalat 18,50 €
Marinierter Tafelspitz mit Staudensellerie und Radieschen im Apfelessig Dressing
rote Zwiebel-Marmelade und Röstkartoffeln

Krone Worscht Salat 15,50 €
mit Fleischwurst, Essiggurke, gekochtem Ei und Schnittlauch
- auf Wunsch mit Käse -, Pommes frites

Frische Fische

als Zwischengang

Lachsfilet & Pulpo vom Grill 22,50 € 29,50 €
Ponzu-Schaum, gebratene Reistaler

Jakobsmuscheln und Riesengarnelen 26,50 € 35,50 €
grüner Spargel, Rotes Thai Curry-Risotto





Hauptgerichte

Sauerbraten vom Hirschkalb*

Wurzelwerk-Gemüse, Haselnussspätzle und Preiselbeeren

27,50 €

Duett von der Heidelberger Ente

Geschmorte Keule und rosa gebratene Brust
Rotkraut und kleine geschmälzte Kartoffelknödel

29,50 €

Lackierte Maishuhnbrust

Salbei-Pesto und cremiges Kürbisrisotto

26,50 €

Original Wiener Schnitzel*

aus dem Kalbsrücken geschnitten, Petersilienkartoffeln
Preiselbeeren und grüner Salat

27,50 €

Jägerschnitzel 2.0

Panierte Schweinefilet-Medaillons
Kräuter-Rahmsauce, gebratene Waldpilze, handgeschabte Spätzle

25,50 €

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

karamellierte Perlzwiebel, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

35,50 €

Krone Tafelspitz*

Kalte Schnittlauchsauce, Gemüse-Meerrettich, Rahmspinat und Röstkartoffeln

26,50 €

Unser Zwiebelrostbraten*

aus dem Roastbeef geschnitten
gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce und handgeschabte Spätzle

29,50 €

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





Gegrilltes aus der Krone-Metzgerei

Rohgewicht

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

Rumpsteak aus unserem Reifeschrank
Rinderfilet vom Weiderind
Entrecôte - Zwischenrippenstück
Lammrückenfilet ohne Fettrand

27,00 €	34,00 €
33,00 €	39,00 €
32,00 €	37,00 €
	34,00 €

Wählen Sie Ihre zwei Beilagen

(jede weitere Beilage + 4,50 €)

Pommes frites | Bratkartoffeln | Kroketten | Rosmarin Kartoffeln | Salzkartoffeln | handgeschabte Spätzle
Gemüseallerlei | Krone Salat

und eine Sauce oder Butter

(jede weitere Sauce + 3,50 €)

Unsere Jus | Rahmsauce | Pilzrahmsauce | Pfeffersauce
Helle Riesling-Sauce | hausgemachte Kräuterbutter



ab 2 Personen:

Chateaubriand

pro Person € 55,00

Das Rinderfiletmittelstück, rosa gebraten am Tisch tranchiert
Pfeffersauce, Jus und hausgemachte Kräuterbutter
Zwei Beilagen nach Wahl
Krone Salat oder Gemüseallerlei

Zubereitungszeit 35 min | ca.750g für 2 Personen





Zum Nachtisch



Krone-Liebe

Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott und frischer Sahne

9,00 €

Frisch gebackene Herzwaffeln

Zimt-Zwetschgen und Spekulatius-Eis

10,00 €

Potpourri vom Hirschberger Apfel

Gefüllter Käsekuchen-Apfel, grünes Sorbet, Kompott und Haselnuss Crunch

12,00 €

Hafer Crème brûlée – vegan

Aprikosen Crumble und Mandarinensorbet

11,00 €

Kürbis-Kuchen im Glas

Kürbis-Parfait und Chutney

11,00 €

Einfach Eis

Gemischtes Eis – mit oder ohne Sahne

7,50 €

Nachtisch

„Der von heute“

5,50 €

