



# Willkommen 2024

## Vorspeisen

<b>Ziegenfrischkäse-Törtchen – vegetarisch</b> Malzbrot, Portweifeigen und karamellierte Walnüsse	€ 15,57
<b>Kalt geräucherter See-Saibling</b> 7 Kräuter-Spiegel und Meerrettich-Mus	€ 16,65
<b>Beef Tatar vom Rinderfilet</b> auf Pumpernickel mit Eigelbcreme, Zupfsalat	€ 17,79
<b>Der Krone Salat</b> angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing	€ 6,67

## Suppen

<b>Tagessuppe</b> „Die von heute“	€ 5,55
<b>Süßkartoffel-Chili-Süppchen - vegan</b> gebackener Tofu	€ 8,35

## Vegetarisch

<b>Geschmorter Rotkohl</b> Granatapfel und Kürbiskerne	€ 18,35
---	---------



## Frische Fische

**Forelle „Müllerin“ vom Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinach** € 24,45  
Petersilienkartoffeln und Schmorgemüse

**Gegrillte Lachsschnitte** € 26,70 € 33,40  
Weißweibuttersauce und cremige Wirsing-Gnocchi

als Zwischengang

## Krone Klassiker

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

**Unser Jägerbraten\*** € 27,25  
Hirschkalbskeule aus dem Ofen  
Preiselbeer-Sauce, geschmälzte Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken** € 27,80  
Röstkartoffeln und ein Krone Salat

**Unser Zwiebelrostbraten\*** € 29,47  
aus dem Roastbeef geschnitten  
gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce und handgeschabte Spätzle

**„Schwäbisch in Baden“** € 34,47  
**Der schwäbische Filettopf**  
mit zwei Jungschweine- und einem Rinderfiletmedaillon  
Pilze in Rahm, unsere Butterspätzle und Kartoffelkroketten

**Großer Filettopf** mit 4 Medaillons, auch für 2 Personen € 51,15

## Empfehlung aus der Küche

**Der Wilde Mann\*** € 34,45  
Hirschrücken unter der Haselnuss-Preiselbeer-Kruste  
Kartoffelplätzchen und Rahmwirsing

**Kalbsfilet am Stück gebraten\*** € 33,40  
Mangold Pinienkern-Mezzalune und junger Spinat



## Aus unserem Reifeschrank

### **Surf 'n' Turf**

Rosa gebratenes Rinderfilet und Riesengarnele  
Kräuter-Gnocchi und getrocknete Ofen-Tomaten

200g / 1 Garnele  
**€ 36,70**

300g / 2 Garnelen  
**€ 47,80**

## ab 2 Personen:

### **Das Chateaubriand**

Zubereitungszeit 35 min | ca.750g für 2 Personen

**pro Person € 61,20**

Mit einem Krone Salat oder Tagesuppe davor

\* \* \*

Das Rinderfiletmittelstück rosa gebraten, am Tisch tranchiert  
Sauce Béarnaise und Café de Paris-Butter  
Kartoffelkroketten, hausgemachte Butterspätzle und Gemüseallerlei

## Hier kommen die STEAKS REIN



## Zum Nachtisch:

<b>Die wahre Krone Liebe</b> Vanillerahmeis mit Sahne und warmem Himbeerkompott	€ 10,00
<b>Kleine warmer Schokoladenkuchen</b> Mit flüssigem Kern, kaltgerührte Preiselbeeren und Mango Sorbet	€ 12,20
<b>Marzipan Crème Brûlée</b> Hirschberger Apfel Chutney und Blutorangen Eis	€ 12,20
<b>Einfach mal ein Eis</b> 3 Kugeln mit und ohne Sahne	€ 7,80
<b>Nachtisch</b> „Der von heute“	€ 5,55

Liebe Gäste und Freunde der Krone!

durch die Umstellung der Mehrwertsteuer in allen Restaurants von 7% auf wieder 19%, müssen wir unsere Preise erhöhen. Auch im Januar 2024 erhöhte sich der gesetzliche Mindestlohn in Deutschland innerhalb von drei Jahren um 33 Prozent.

Vielen Dank für Ihre Treue zu uns und ihr Verständnis  
Wir freuen uns auf ein Wiedersehen

