



Herzlich Willkommen in der Krone

Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise entführen, bei der exzellente Küche und ausgewählte regionale Weine im Mittelpunkt stehen.

Wir legen besonderen Wert auf frische Zutaten aus der Region und kreieren daraus einzigartige Gerichte, die mit Liebe zum Detail zubereitet werden.

Unser Team freut sich darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

Svenja & Volker



Unsere Apertifs—der perfekte Start in einen genussvollen Abend

Cremant Sekt Extra brut
auf Wunsch mit Kirschlikör
Weingut Zähringer Heitersheim
oder

Pinot rosé extra trocken
Weingut Fritz Waßmer Schlatt
0,1 l 9,00

Alkoholfreier Vincent mit Tonicwater
0,2l 6,00

Gretchen dry Gin mit Tonicwater
Oder

Gretchen Gin Liqueur mit Tonicwater
0,2l 8,00

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.



Kronenmenü

64,00

Gebratene Garnelen auf ligurischem Gemüsesalat,

Croutons und Paprikacreme

oder

in Holzkohle gegarter Fenchel mit Burrata, Orangenöl und Rinderschinken

Lammhüfte auf gerührter Polenta mit gegrilltem Gemüse

Crème brûlée mit mariniertem Ananas & Cassissorbet

Inklusiv:

0,25 l Spätburgunder Edition oder alkoholfreier Rivaner

Weingut Löffler, Wettelbrunn-Staufen

& 0,5 l Mineralwasser



Vorspeisen

gemischtes Salatschüssele	9,00
gratinierter Ziegenfrischkäse vom Ringlihof mit eingelegtem Gemüse und Safranschmand	19,00
Buratta auf Auberginenpürre und Marktsalat	19,00
gebratene Garnelen mit ligurischem Gemüsesalat, geröstetem Brot und Paprikacreme	19,50
Münstertäler Kalbskopf in Vinaigrette mit Salat	19,00
mild geräucherter Lachs mit Avocadocreme und Tomatensalsa	19,00
Badische Festtagssuppe (Fleischbrühe mit Nudeln, Markklöße, Eierstich)	10,50



Vegetarische Menü

45,00

gratinierter Ziegenfrischkäse vom Ringlhof mit eingelegtem Gemüse und
Safranschmand

Ricottaravioli mit Ratatouille & Bärlauchschaum

Grießflammerie mit heißen Himbeeren und Exoticsorbet

Schlossbergmenü

46,00

Rotbarbenfilet mit Humus, Falafel und Minze

Klassisch gefüllte Roulade von der Färse
mit Kartoffel-Karottenstampf und cremigem Lauch

Unser Süßes Dreierlei



Cordon bleu* vom Kalbsrücken „Kronenklassiker“ mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten	37,00
Hechtklöße auf Gemüserahm-Kartoffeln, Spinat und leichter Senfsauce	36,00
Zweierlei von der heimischen Färse, rosa gebraten und ge- backen mit Frühlingsgemüse und Gnocchi	38,00
Gebackener Sellerie auf Champignon-Nudelrisotto mit Auberginenpüree	24,00
Käseschnitzel vom Landschweinrücken mit Spätzle und Salatschüssele	26,00
Wildschweingoulasch aus Staufener Jagd mit Kohlrabi, Spätzle, Kroketten & Preiselbeeren	33,00



Unser Ostermenü

53,00

Bouillabaise von Krustentieren und Edelfischen
mit Croutons und Sauce Aioli

Isländischer Lachs mit Spargel, neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise

Mandelcreme mit marinierten Erdbeeren & Sorbet

Unsere Weinempfehlung

Spätbugunder Rose vom Löss
Privat-Weingut Schlumberger-Bernhart Laufen

0,25l

10,00 €