



Herzlich Willkommen in der Krone

Volker Lahn, Küchenmeister
& das gesamte Krone-Team





Die Aperitifempfehlungen

Gutedel Winzersekt Extra brut
auf Wunsch mit Aprikosenlikör
Weingut Julius Zotz Heimersheim
oder

Pinot rosé extra trocken
Weingut Löffler Staufen-Wettelbrunn
0,1 l 7,50

Der alkoholfreie Cocktail
Monin *(Campariersatz) * mit Farbstoff
Orangensaft, Bitter Lemon
0,2 l 5,50

Aus dem Hause Schladerer Staufen

Gretchen dry Gin mit Tonicwater
0,2 l 6,00

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.



Das Kronenmenü 55,00

gebratene Garnelen auf asiatischem Nudelrisotto

oder

gebackener eingelegter Sellerie mit Kürbis, mariniertem Ziegenkäse,

Feldsalat & Parmaschinken

Hirschrücken im Kräuterflädle auf Rotkraut,

Kastanienpüree & Schupfnudeln

Kürbiskernparfait

mit Blutorangensorbet & Schokoladenmousse

Inklusiv :

0,25 l Cabernet Sauvignon

Weingut Löffler Staufen-Wettelbrunn

& 0,5 l Mineralwasser



Vorspeisen

gemischtes Salatschüssele	8,00
mit Waldhonig gratinierter Ziegenfrischkäse vom Horbener Ringlhof auf Feldsalat & mariniertem Kürbis	16,00
Carpaccio von Zander & Lachs mit asiatischem Gemüsesalat	19,00
Badischer Kalbskopf & Zunge in Vinaigrette	18,00
Feldsalat vom Hofgut Cammerer aus Tunsel mit Speck & Kracherle	9,50
Badische Festtagssuppe (Fleischbrühe mit Nudeln, Markklöble, Eierstich)	8,50
Kürbiscremesuppe mit gebratenen Garnelen	9,50



Das Vegetarische Menü

45,00

mit Kräutern gratinierter Ziegenfrischkäse
auf Feldsalat & mariniertem Kürbis

Kürbissuppe

Kartoffel-Gemüsegratin
mit Pesto-Tomaten

Süßes Dreierlei

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüsegratin mit Pesto-Tomaten 21,00

Kürbisgnocchi a la creme mit Parmesan & Erbsen 21,00



Fisch

Gebratene Garnelen & Kammuscheln
mit Pestorahmnudeln & Tomatencoulis 28,00

Hechtklößen mit gebratenen Garnelen
auf Blattspinat & Fenchel mit Risotto & Safransauce 30,00

Zanderfilet auf Ratatouille
mit Kürbisgnocchi & Krustentierschaum 34,00

Fischsuppe Bouillabaisse 28,00
mit Krustentieren & Edelfischen, Croutons & Aioli
als Vorspeise 19,00

2020 Ihringer Winklerberg Riesling trocken

VDP Erste Lage

Weingut Dr. Heger Ihringen am Kaiserstuhl

0,25l 8,80



Wein enthält Sulfite



1 Stück Wienerschnitzel mit pommes-frites & Salate 26,00

mit Aromaten gebratenes Landschweinfilet
auf Kohlrabi á la creme & Kartoffel-Speckkuchen 28,00

Wildschweinbraten aus eigener Jagd
mit Spätzle, Kroketten Rotkraut & Preiselbeeren 28,00

gepökelte Rinderzunge in Sherryrahmsauce
mit Bayrisch Kraut & Spätzle 24,00

Cordon bleu* vom Kalbsrücken „Kronenklassiker“
mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten 31,00

*gekochter Schinken enthält Natriumascorbat

Zart geschmortes Bugblatt vom Rind mit Wirsing, Selleriepüree
und Pommes rissolées 26,00

Die besondere Weinempfehlung

2015 Staufener Schlossberg Cabernet Sauvignon trocken

im Barrique gereift 0,25 l 10,50

Weingut Ulmann Staufen

Wein enthält Sulfite