

Beispiel Speisekarte

Kronenmenü

Wildgeflügelterrine mit Gänseleber
Aprikosen-Kreuzkümmelmarelade

Kürbiscremesüppchen

Badische Ochsenbrust in Meerrettich
Spitzkohlgemüse / Kartoffelchen

Karamellparfait / rote Beeren € 59

Fein Menü

Wachtelgalantine & Gänseleberpaté
Kürbis-Apel Chutney

Gutedelsenschaumsüppchen

sautierte Garnelen / Zuckerschoten

Kalbrücken rosa gebraten
Rahmwirsing / pommes dauphine

Ziegenkäse gereift / Feigensenf

Crème Brûlée / Schokoladeneis € 88

die Vorspeisen

heimischer Feldsalat

Schwarzwälder Schinkenspeck / Croutons

€ 13

Carpaccio vom Rinderfilet

gehobelter Parmesan

€ 17

Wachtelgalantine & Gänseleberpaté

Kürbis-Apel Chutney

€ 22

Tagessuppe wie Kronenmenü

€ 8

Hauptgerichte

*selbstgemachte Kürbisravioli
Feine Gemüse / Parmesan*

€ 25



*gebratenes Zanderfilet
Specksauerkraut / Kartoffelpüree*

€ 33

Badische Ochsenbrust in Meerrettich

Spitzkohlgemüse / Kartoffelchen

€ 26

rosa gebratene Brust von der Oldenburger Freilandente

Rotkohlgemüse / pommes Dauphine / Äpfelchen

€ 31

Ragout vom heimischen Wild & rosa gebratenes Rehnüssl

Rahmwirsing / Semmeltaler

€ 33

heimischer Rinderrücken rosa gebraten

Herbstgemüse / hausgemachte Spätzle

€ 35

das Dessert

unsere Eis & Sorbet / Sahne

€ 9

Haselnuss-Käsekuchen / Mangoeis

€ 13

Crème Brûlée / Schokoladeneis

€ 13

Käseauswahl

aus nah und fern / Feigensenf

€ 13

**Hot Cheese & Hot Times
im Kronen Gewölbe
Käse & Kronen-Feuertopf
im Januar & Februar**



**Donnerstag bis Samstag
ab 18.00 Uhr**

„Davor“

Tagessuppe € 8

Feldsalat mit Speck und Kracherle € 13

„Dazwischen“

Käse Fondue „klassisch“
Mixed Pickles & Bauernbrot € 27

Käse Fondue „Alba“ mit schwarzem Trüffel
Mixed Pickles & Bauernbrot € 39

Kronen-Feuertopf mit kräftigen Gemüsesud
Ofenkartöffelchen
dazu Kräuter & Knoblauchdip
mit Garnele, Lachs, Tagesfisch €35

mit Rinderfilet, Kalbshüftle €35

„Danach“

Zitronensorbet & Vodka € 8

Creme Brûlée / Sorbet €13