



## Gasthof Krone

### FEBRUAR-MÄRZ/ BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG

#### MENÜ I

Gemischter Frühlingsblattsalat an Honig-Senfdressing und gerösteten Rosmarin-Croûtons

\*\*\*

Maispouardenbrust auf Rahmsauerkraut, Risolée-Kartoffeln und kräftige Zwiebel-Specksauce

\*\*\*

Espressomousse mit Amarethinis, glacierter Banane (oder Ananas) und Zitrusorbet

€ 42,00

#### MENÜ II

Gebratene Butterfly-Garnelen mit Blumenkohl an Mandelvinaigrette, Petersilie und Blumenkohlmousse

\*\*\*

Curry-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Frühlingslauch

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet im Tramenzinni-Mantel an Kräuter-Rahmsauce, Selleriepüree, winterlicher Gemüsegarten und Kartoffelschnitte

\*\*\*

Parfait von der Milkschokolade mit Mangochutney und Texturen von der Orange

€ 49,00

#### MENÜ III

Thunfischtartar mit Wasabi-Currymousse, Avocadocreme, Soja und gepopptem Reischip

\*\*\*

Mit Vanille aromatisierte Kohlrabisuppe mit Geflügel-Speckroulade

\*\*\*

Sorbet im Glas

\*\*\*

Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken an Schmorsauce mit Petersilienwurzel und Röstzwiebel-Serviettenknödel

\*\*\*

Mandelküchlein mit eingelegten Zimt-Birnenspalten, Gewürz-Schokoladencreme und Nägelesbirnsorbet

€ 58,00

### FEBRUAR-MÄRZ/ RESTAURANT-MENÜEMPFEHLUNG

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter [www.krone-waldenbuch.de](http://www.krone-waldenbuch.de).

Die Menüzusammenstellung können Sie bei Bedarf auch individuell ändern oder ergänzen.





## Gasthof Krone

### APRIL-JUNI/ BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG

#### MENÜ I

Gemischter Sommerblattsalat an Buttermilch-Limettendressing mit gerösteten Mandeln und Kernen

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit Spargelrisotto und gebratenem Lauch

\*\*\*

Sommerbeeren-Savarin mit griechischem Joghurt-Espuma, Rosmarin und dunklem Balsamico

€ 42,00

#### MENÜ II

Ruccolasalat an Balsamico-Feigenvinaigrette mit Ziegenkäse, Coppa-Schinken und Kirschtomaten

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsflädle und Croûtons

\*\*\*

Rosa gebratener Lammhüfte mit Chorizo-Bohngemüse (oder Spargelragout) und mediterranem Kartoffelstampf

\*\*\*

Erdbeer-Panna cotta mit Rhabarber, karamellisierten Cerealien und Joghurt-Zitronensorbet

€ 49,00

#### MENÜ III

In Schalottenvinaigrette marinierter Spargelsalat mit gebeiztem Saibling (oder Forelle) und Parmaschinkenmousse

\*\*\*

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe (oder Bärlauch) mit Tafelspitzwürfel (oder Lachs) und Sauerrahm

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Am Stück gebratener Rosa Kalbsrücken mit Spargel, mit Kartoffel und Pilzen gefülltes Kräuterflädle, geröstete Kartoffelwürfel

\*\*\*

Himbeerparfait mit Zartbitterschokolade, Honig und marinierten Beeren

€ 58,00

### APRIL-JUNI/ RESTAURANT-MENÜEMPFEHLUNG

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter [www.krone-waldenbuch.de](http://www.krone-waldenbuch.de).

Die Menüzusammenstellung können Sie bei Bedarf auch individuell ändern oder ergänzen.





## Gasthof Krone

### JULI–OKTOBER/ BANKETT–MENÜEMPFEHLUNG

#### MENÜ I

Tartar vom Lachs an Dill-Senfsauce mit Gurkenrelish, Salatbouquet und Weißbrot

\*\*\*

Gebratene Poulardenbrust mit Ratatouille und gratinierter Parmesanpolenta

\*\*\*

Mandelschnitte mit Aprikose, Tannenhonig und griechischem Naturjoghurt

€ 42,00

#### MENÜ II

Salat von verschiedenen Tomaten mit Mozzarellaschaum, Aceto-Balsamico, Tomatensorbet und Basilikum

\*\*\*

Joghurt-Gurkenkaltschale mit Dill und marinierten Shrimps, Piment d´Espelette

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Marktgemüse mit Kartoffelstampf und Röstzwiebeln

\*\*\*

Blaubeeren-Cheese Cake mit Marinierten Beeren, Brombeersorbet und Vanille

€ 49,00

#### MENÜ III

Pochierter Saibling mit Sauerrahm, Zitrone und Dreierlei von der Gurke

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengras, Kokos und gerösteten Erdnüssen

\*\*\*

Sorbet im Glas

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rosa Rinderfilet mit Erbsen, Pilzen, Estragon und Kartoffelgratin

\*\*\*

Kirschenjockel mit Aceto Balsamico, Bitterschokolade und Kakaosorbet

€ 58,00

### JULI–OKTOBER/ RESTAURANT–MENÜEMPFEHLUNG

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter [www.krone-waldenbuch.de](http://www.krone-waldenbuch.de).

Die Menüzusammenstellung können Sie bei Bedarf auch individuell ändern oder ergänzen.





## Gasthof Krone

### NOVEMBER-JANUAR/ BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG

#### MENÜ I

Feldsalat an Zwiebel-Speckdressing, Meerrettichmousse, Rote Bete und Nüsse

\*\*\*

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kokos, Amaretto, Zitronengras und gebratene Sankt Jakobsmuschel

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet im Wirsingmantel an Kräuterrahmsauce, Pilzen und Spätzle

\*\*\*

Spekulatiusparfait mit Apfelragout, Karamell und Toffe

€ 49,00

#### MENÜ II

Brust und Keule von der Wachtel mit mariniertem Spitzkohl, Beluga-Linsen und Feldsalatsprösslinge

\*\*\*

Petersilienwurzelsuppe mit Zitrone, Croûtons vom hausgemachten Dörrobstbrot

\*\*\*

Rosa Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Dreierlei vom Hokkaidokürbis und gefüllten Grießknödeln

\*\*\*

Schokoladen-Kaffeeuchen mit eingelegter Ananas, Litschi-Espuma und Kokosstreussel

€ 56,00

#### MENÜ III

Variation von der Bete mit Ziegenkäse und Apfel

\*\*\*

Gebratene Zander-Tranche mit Graupen-Zwiebelrisotto

\*\*\*

Sorbet im Glas

\*\*\*

Glacierte Entenbrust auf Preiselbeer-Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und Portweinjus

\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Orangengelée, karamellisierte Walnüsse und Pat de fruit von Zitrusfrüchten

€ 58,00

### NOVEMBER-JANUAR/ RESTAURANT-MENÜEMPFEHLUNG

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü, unserem Fisch-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter [www.krone-waldenbuch.de](http://www.krone-waldenbuch.de).

Die Menüzusammenstellung können Sie bei Bedarf auch individuell ändern oder ergänzen.





## Gasthof Krone

### JANUAR–DEZEMBER/ BUFFETEMPFEHLUNG (ab 50 Personen)

#### KALTES BUFFET

Verschiedene Blattsalate, dazu Vinaigrette, Croûtons und Sonnenblumenkerne  
Gegrillte Gemüse mit Zucchini, Paprika und Champignons  
Marinierte Tafelspitzscheiben mit Gemüsevinaigrette und Schnittlauch, Meerrettichcreme  
Tomatennudelsalat mit Mozzarella-Bällchen und frischem Basilikum  
Marokkanischer Taboulé-Salat mit Rosinen, Paprika, Mandeln und Minze  
Asiatischer Gemüsesalat mit Garnelen und Shrimps, Sprossen, Sesam und frischem Koriander und Dipp  
Platte mit verschiedenen geräucherten und gebeizten Edelfischen, Meerrettichcreme  
Geräucherte Forellenfilets mit Rettichsalat und Zitrone  
Melonen Cantaloupe mit luftgetrocknetem Schinken aus Parma  
Hierzu servieren wir Kräuterquark und Butter, Baguette, Ciabatta

#### SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch (oder Maultäschle und Griesklöschen)  
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Shrimps  
Curryschaumsuppe mit Gebratener Jakobsmuschel  
Leichte Spargelsuppe mit Croûtons und Shrimps  
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

#### WARMES BUFFET

Maispouardenbruststreifen in leichter Currysauce mit Duftreis  
Schweinefilet Medaillons in Pilzrahmsauce mit Spätzle und Gemüse der Saison  
Gegrilltes mariniertes Kalbsrückensteak, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse  
Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken mit Rosmarinpolenta, Balsamicosauce  
Gebratener Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Gemüse der Saison  
Geschmorte Entenkeule mit Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel  
Geschmorte Schweinebäckle mit Röstkartoffeln  
Wallerfilet in Pommery-Sensauce mit Kartoffel-Pestosalat  
Lachsfilet in Kräutersauce mit Basmati-Wildreis  
Rosmarinpolenta mit Grana Padano überbacken und tomatisierter Gemüsesauce  
Gemüselasagne mit Tomatensauce

#### DESSERT-BUFFET

Marinierte frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Basilikum  
Frischer Früchtesalat  
Mascarpone Crème mit Amarettis  
Beerengrütze mit Vanillesauce  
Passionsfrüchteparfait mit Himbeeresauce  
Crème Caramel mit Vanille und Orange parfümiert  
Geistes Mohnparfait mit Grand Marnier-Buttersauce  
Weißes Schokoladenparfait mit eingelegten Kirschen  
Joghurt-Panna Cotta mit Mangosauce  
Braune Schokoladenmousse mit exotischen Früchten

Wir empfehlen bei der Auswahl (je nach Saison), ca. 6 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgänge mit Beilagen und 5 Desserts.  
Je nach Zusammenstellung € 44,00 - 58,00 pro Person.

#### MITTERNACHTS-BUFFET

Käsebrett mit Weintrauben, Nüssen und Baguette (zzgl. € 6,00 pro bestellte Portion)  
Platte mit geräucherten Schinken, Würsten, Edelsalami und Sauergemüse mit Bauernbrot und Butter (zzgl. € 6,00 pro bestellte Portion)





## Gasthof Krone

### KONTAKT

Gasthof Krone/Krone Waldenbuch GmbH

Nürtinger Str.14

71111 Waldenbuch

Telefon: 07157 40 88 49

Fax: 07157 40 88 54

Mail: [info@krone-waldenbuch.de](mailto:info@krone-waldenbuch.de)

Homepage: [www.krone-waldenbuch.de](http://www.krone-waldenbuch.de)

Geschäftsführer: Matthias Gugeler/ Mail: [gugeler@krone-waldenbuch.de](mailto:gugeler@krone-waldenbuch.de)

Küchenchef: Erik Metzger/ Mail: [metzger@krone-waldenbuch.de](mailto:metzger@krone-waldenbuch.de)

#### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag 11.30–14.00 Uhr und 18.00–23.00 Uhr/ Montag Ruhetag  
(Abweichende Öffnungszeiten für Bankette und Veranstaltungen vereinbaren wir gerne individuell)

#### Übernachtungsmöglichkeiten in nächster Nähe:

(Waldenbuch) Gasthaus Lamm/ Familie Müller/ Telefon: 07157 98 87 41

(Waldenbuch) Gasthaus Traube/ Familie Glasbrenner/ Telefon: 07157 88 160

(Waldenbuch) Landgasthof-Hotel Rössle/ Familie Seeger/ Telefon: 07157 73 80

(Waldenbuch) Pension Wauri/ Familie Wauri/ Telefon: 07157 22 606

(Steinenbronn) Hotel Krone/ Familie Hornung/ Telefon: 07157 7330

#### Transport und Transfer:

(Waldenbuch) Taxi Wabu Car/ Telefon: 0174 16 50 798

(Waldenbuch) Taxi Schneider/ Telefon: 07157 526 97 89

(Leinfelden-Echterdingen) Taxi Mages/ Telefon: 0711 94 79 80

(Filderstadt) Taxizentrale/ Telefon: 0711 70 15 15

(Böblingen) Taxizentrale/ Telefon: 07031 194 10

(Stuttgart) Taxizentrale/ Telefon: 0711 194 10

ÖPNV Buslinien: 826, 86, 760/ Haltestelle: Postamt (nur wenige Gehminuten von der Krone entfernt)

#### In nächster Nähe:

Messe und Flughafen Stuttgart – ca. 15 Autominuten

Zentrum, Hauptbahnhof, Staatsoper und Staatsgalerie Stuttgart – ca. 25-30 Autominuten

Fernsehturm – ca. 15-20 Autominuten

Golfclub Schaichhof – ca. 5-10 Autominuten

Outlet-Center Metzingen – ca. 25-30 Autominuten

Biosphären-Reservat Schwäbische Alb – ca. 40-45 Autominuten

SI-Zentrum (Musical-Hall und Spielbank) – ca. 15-20 Autominuten

Kunstmuseum, Universität und Altstadt Tübingen – ca. 20-25 Autominuten

Naturpark Schönbuch, Weltkulturerbe Kloster und Schloss Bebenhausen – ca. 15 Autominuten  
Siebenmühlental, Museum Ritter, Museum Schloss Waldenbuch und Altstadt – wenige Gehminuten

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen sehen Sie bitte unter [www.krone-waldenbuch.de](http://www.krone-waldenbuch.de) ein.

