



Gasthof Krone

VORSPEISEN

Lauwarme Geflügelgalantine mit Dörrobst-Mangochutney,
Kartoffel-Safrancreme, Grünem Spargel und Tomaten-Knäckebrot
€ 18,00

Marinierte Blaue Garnele mit gepopptem Reis, Soja,
Wasabi-Currymousse und Apfel-Koriandersorbet
€ 20,00

Vitello Tonnato mit Pulpo, Staudensellerie, Thunfischtatar,
frittierten Kapern und Tomatensorbet
€ 20,00

Süßkartoffel-Amaranthkuchen mit Tamarillochutney, Ziegenkäse,
in Passionsfrucht eingelegte Süßkartoffel und Fenchel
€ 16,00

SUPPEN

Feines Erbsensüppchen mit Jakobsmuschel und Lardo
€ 14,00

Aufgeschäumte Spargelcremesuppe mit Windbeutel,
Frischkäse und Schnittlauch
€ 14,00

ZWISCHENGERICHT

Gebratenes Entenleberschnitzel mit Rhabarber, Staudensellerie und Erdnuss
€ 20,00

*Weingut Gunderloch / Rheinbessen / 2015er Messidor
(Müller-Thurgau, Gewürztraminer & Riesling) Beerenauslese / 0,05l € 5,00
Château Haut-Bergeron / Sautes - Bordeaux
2010er Sautes (Sauvignon & Semillon) AC / 0,05l € 6,50*

FISCHGERICHTE

Zanderfilet-Tranche mit weißem Spargel,
Blätterteig, Tomate, Bärlauch und Hollandaise
€ 32,00

Seeteufel-Medaillons an Röstzwiebelschaum
mit Rahmspinat, Eigelb und Kartoffelravioli
€ 32,00

VEGETARISCH

Bärlauchflan mit Waldpilzen, Sellerie, Buchweizen und Zwiebelschaum
€ 24,00



Gasthof Krone

FLEISCHGERICHTE

Trilogie vom Kalb mit Broccoli, Mandeln und Schmorsauce
€ 32,00

Rosa gebratene Hüfte und Praline vom Lamm,
Karotte, Aprikose, Kichererbse und Kreuzkümmel
€ 31,00

US-Flanksteak mit dreierlei von der Bete und Rotweinschalotte,
Ebli, Parmaschinken und Grüner Pfeffersauce
€ 32,00

DESSERTS

Pistazienparfait im Baumkuchenmantel mit Rhabarber,
Grand Marnier-Espuma und Erdbeersorbet
€ 15,00

Engadiner-Nusstorte mit Blaubeeren, Karamelleis mit Fleur de Sel,
Zitronengrasgel und Buttermilch
€ 15,00

Halbgefrorenes von Bailys mit Bananen-Panna cotta,
Kaffee, Cerealien und Guavensorbet ^{4,7}
€ 15,00

Delicé von der Weißen Schokolade, Himbeer, Pinienkerne und Lattuga
€ 15,00

Jahreszeitliche Sorbets
(eine Kugel) € 4,00

KÄSE

Auswahl vom Käsewagen
ab € 10,00

Liebe Gäste,
mit diesen Allergen-Informationen möchten wir Sie über die in unseren Speisen und Getränken
enthaltenen Allergene und Spuren aufklären. Unsere Servicemitarbeiter helfen und beraten
Sie gerne bei Fragen und optimieren Ihnen im Bedarfsfall Ihre Speiseauswahl.

Enthält oder enthält Spuren von:

Eier, Soja, Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch...), Fisch, Krebstiere (Garnelen, Hummer...),
glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer...), Schalenfrüchte (Walnüsse, Haselnüsse...), Sellerie,
Sesam, Senf, Milch, Lupine

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9= geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle



Gasthof Krone

VEGETARISCHES MENÜ

Maison Larmandier-Bernier / Champagne / Latitude Blanc de Blancs Cru Extra Brut / 0,1l € 17,50
Maison Mayerling / Elsass / Cave de Turckheim Crémant d'Alsace Brut aus der Magnum / 0,1 € 7,00
Weingut Schropp / Württemberg / 2011er Erlenbacher Kayberg Weissburgunder-Sekt Brut / 0,1l € 7,00
(wahlweise auch mit Holunderblütensirup oder Crème de Mure, Crème de Cassis)
Apfelgut Duttonhofer / Württemberg / Pommes pure vom Glockenapfel (alkoholfrei) / 0,1l € 6,00

Amuse bouche

* * *

Süßkartoffel-Amaranthkuchen mit Tamarillochutney, Ziegenkäse,
in Passionsfrucht eingelegte Süßkartoffel und Fenchel
Weingut Schäfer-Heinrich / Württemberg / 2015er Grauburgunder Kabinett trocken
0,1l € 4,50

* * *

Aufgeschäumte Spargelcremesuppe mit Windbeutel, Frischkäse und Schnittlauch
Weingut Lageder / Südtirol / 2015er Weissburgunder Haberle DOC trocken
0,1l € 6,00

* * *

Sorbet im Glas

* * *

Bärlauchflan mit Waldpilzen, Sellerie, Buchweizen und Zwiebelschaum
Domaine Maréchal / Burgund / 2013er Ladoix Les Chaillots (Pinot Noir) AC trocken
0,1l € 9,50

* * *

Kleine Käseauswahl

Weingut Schropp / Württemberg / 2015er Gewürztraminer Gipskeuper QbA
0,1l € 5,50

* * *

Delicé von der Weißen Schokolade, Himbeer, Pinienkerne und Lattuga
Weingut Triebaumer / Neusiedlersee-Hügelland / 2012er Eiswein-Cuvée
(Chardonnay, Welschriesling & Traminer) 0,05l € 7,00

* * *

Feine Pâtisserie

6 Gänge € 69,00
5 Gänge € 61,00 (ohne Käseauswahl)
4 Gänge € 59,00 (ohne Sorbet und Käseauswahl)
komplette Weinreise (je 0,1l) € 32,50 (ohne Aperitif)

Bei Umbestellung einzelner Gänge, berechnen wir einen Aufpreis zwischen € 2,00 - 6,00



Gasthof Krone

GRAND MENÜ

Maison Larmandier-Bernier / Champagne / Latitude Blanc de Blancs Cru Extra Brut / 0,1l € 17,50
Maison Mayerling / Elsass / Cave de Turckheim Crémant d'Alsace Brut aus der Magnum / 0,1 € 7,00
Weingut Schropp / Württemberg / 2011er Erlenbacher Kayberg Weissburgunder-Sekt Brut / 0,1l € 7,00
(wahlweise auch mit Holunderblütensirup oder Crème de Mure, Crème de Cassis)
Apfelgut Duttonhofer / Württemberg / Pommes pure vom Glockenapfel (alkoholfrei) / 0,1l € 6,00

Amuse bouche

* * *

Lauwarme Geflügelgalantine mit Dörrobst-Mangochutney,
Kartoffel-Safrancreme, Grünem Spargel und Tomaten-Knäckebrot
Weingut Geheimrat Wegeler / Mosel / 2014er Graacher Himmelreich Riesling QbA feinherb
0,1l € 5,50

* * *

Seeteufel-Medaillons an Röstzwiebelschaum mit Rahmspinat und Eigelb
Weingut Lageder / Südtirol / 2015er Porer Pinot Grigio DOC trocken
0,1l € 7,00

* * *

Sorbet im Glas

* * *

Rosa gebratene Hüfte und Praline vom Lamm, Karotte, Aprikose, Kichererbse und Kreuzkümmel
Weingut Schnaitmann / Württemberg / 2013er Simonroth Lemberger QbA trocken
0,1l € 10,00

* * *

Kleine Käseauswahl

Weingut Schropp / Württemberg / 2015er Gewürztraminer Gipskeuper QbA
0,1l € 5,50

* * *

Engadiner-Nusstorte mit Blaubeeren, Karamelleis mit Fleur de Sel, Zitronengrasgel und Buttermilch
Domaine La Tour Vielle / Roussillon / 2014er Banyuls Blanc doux AC
0,05l € 7,50

* * *

Feine Pâtisserie

6 Gänge € 82,00
5 Gänge € 74,00 (ohne Käseauswahl)
4 Gänge € 72,00 (ohne Sorbet und Käseauswahl)
komplette Weinreise (je 0,1l) € 35,50 (ohne Aperitif)

Bei Umbestellung einzelner Gänge, berechnen wir einen Aufpreis zwischen € 2,00 - 6,00