



## Gasthof Krone

### VORSPEISEN

Entenleberschnitzel mit eingelegter Birne,  
Rettichsalat, Zitruscrumble und Süßweingelee  
€ 20,00

Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Dreierlei vom Hokkaidokürbis  
und Räuchermayonnaise  
€ 18,00

Feines von Ziegenkäse, Apfel, Feigen und Ackersalat  
€ 16,00

Zweierlei vom gebeizten Kabeljau mit Roter Bete-Mousse,  
Feldsalat, Selleriepüree und Forellenkaviar  
€ 18,00

### SUPPEN

Rinderconsomme mit Wurzelgemüse und Ochschwanzravioli  
€ 15,00

Karotten-Ingwersuppe mit Gemüsewontan  
und karamellierte Erdnüsse  
€ 15,00

### ZWISCHENGERICHT

Gebratene Jakobsmuschel an Pommery-Senfsauce,  
Blumenkohl, Speck und Röstzwiebelpüree  
€ 20,00

### FISCHGERICHTE

Pochierte Eismeerforelle im Lemon-Gewürzfond mit Sellerie,  
Petersilie und Fettucine  
€ 32,00

Tranche vom Atlantik-Wolfsbarsch auf Fenchelgemüse mit Koriander,  
Shrimps, Grießknödel und Safranschaum  
€ 32,00

### VEGETARISCH

Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Wildem Brokkoli,  
Rotweinschalotten und Herbsttrüffel  
€ 26,00



## Gasthof Krone

### FLEISCHGERICHTE

Hohenloher Kalbsfilet und Kalbsragout  
mit Dreierlei vom Kohlrabi, Steinpilzflan und Blätterteig  
€ 34,00

US-Flanksteak mit Rosenkohl, Parmaschinken,  
karamellisiertem Karottenpüree und Kartoffel-Lauchgratin  
€ 32,00

Taubenbrust mit Trüffel-Wirsingroulade,  
Trauben, Pastinakenpüree, Brezenknödel und Cassisjus  
€ 35,00

### DESSERTS

Interpretation vom Bananen-Split  
€ 16,00

Mandelküchlein mit Ragout von Äpfeln, Mandelcreme,  
Lavendel, Trauben und Granny Smith-Sorbet  
€ 16,00

Nougatparfait im Baumkuchenmantel mit Tonkabohne,  
Birne und Nägelesbirmensorbet  
€ 16,00

Jahreszeitliche Sorbets  
(eine Kugel) € 4,00

### KÄSE

Auswahl vom Käsewagen  
ab € 14,00

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 Deutz / Champagne / Classic Brut / 0,1l € 16,00*  
*Bodegas Oliveda / Katalonien / Cava DO Brut nature Reserva / 0,1 € 7,00*  
*Weingut Wachtstetter / Württemberg / Lemberger Brut weißgekeltert / 0,1l € 8,00*  
*(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

\* \* \*

Feines von Ziegenkäse, Apfel, Feigen und Ackersalat  
*Weingut Wöhrwag / Württemberg / 2017er Untertürkheimer Herzogenberg Riesling Goldkapsel QbA trocken*  
*0,1l € 6,50*

\* \* \*

Karotten-Ingwersuppe mit Gemüsewantan und karamellisierte Erdnüsse  
*Weingut Ellwanger / Württemberg / 2017er Sauvignon blanc Höhenluft trocken*  
*0,1l € 6,50*

\* \* \*

#### Kleine Erfrischung

\* \* \*

Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Wildem Brokkoli, Rotweinschalotten und Herbststrüffel  
*Domaine Colin / Burgund / 2014er Chardonnay AC trocken*  
*0,1l € 10,00*

\* \* \*

Kleine Käseauswahl  
*Weingut Heymann-Löwenstein/ Mosel / 2015er Riesling Schieferterrassen QbA*  
*0,1l € 9,00*

\* \* \*

Interpretation vom Bananen-Split  
*Weingut Gunderloch / Rheinbessen / 2015er Messidor Beerenauslese*  
*0,05 € 5,00*

\* \* \*

#### Feine Pâtisserie

6 Gänge € 74,00  
5 Gänge € 66,00 (ohne Käseauswahl)  
4 Gänge € 64,00 (ohne Sorbet und Käseauswahl)  
3 Gänge € 56,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)  
*komplette Weinreise (je 0,1l) € 37,00 (ohne Aperitif)*  
Bei Umbestellung einzelner Gänge, berechnen wir einen Aufpreis zwischen € 2,00 - 10,00



## Gasthof Krone

### GRAND MENÜ

*Maison Deutz / Champagne / Classic Brut / 0,1l € 16,00*  
*Bodegas Oliveda / Katalonien / Cava DO Brut nature Reserva / 0,1 € 7,00*  
*Weingut Wachtstetter / Württemberg / Lemberger Brut weißgekellert / 0,1l € 8,00*  
*(wahlweise auch mit Holunderblütensirup oder Crème de Mure, Crème de Cassis)*  
*Apfelgut Duttonhofer / Württemberg / Pomme pure vom Glockenapfel (alkoholfrei) / 0,1l € 6,00*

#### Amuse bouche

\* \* \*

Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Dreierlei vom Hokkaidokürbis und Räuchermayonnaise  
*Weingut Wittmann / Rheinessen / 2016er Scheurebe QbA trocken*  
*0,1l € 6,00*

\* \* \*

Pochierte Eismeerforelle im Lemon-Gewürzfond mit Sellerie und Petersilie  
*Weingut Knauss / Württemberg / 2016er Riesling Altenberg QbA trocken*  
*0,1l € 10,50*

\* \* \*

#### Kleine Erfrischung

\* \* \*

Hohenloher Kalbsfilet und Kalbsragout mit Dreierlei vom Kohlrabi, Steinpilzflan und Blätterteig  
*Weingut Schwarzer Adler / Baden / 2014er Spätburgunder Franz Anton QbA trocken*  
*0,1 € 11,00*

\* \* \*

#### Käseauswahl

*Weingut Heymann-Löwenstein / Mosel / 2015er Riesling Schieferterrassen QbA*  
*0,1l € 9,00*

\* \* \*

Mandelküchlein mit Ragout von Äpfeln, Mandelcreme,  
Lavendel, Trauben und Granny Smith-Sorbet  
*Domaine Pouderox / Roussillon / 2015er Muscat de Rivsaltes AOP*  
*0,05l € 4,00*

\* \* \*

#### Pâtisserie

6 Gänge € 88,00  
5 Gänge € 80,00 (ohne Käseauswahl)  
4 Gänge € 78,00 (ohne Sorbet und Käseauswahl)  
3 Gänge € 67,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)  
*komplette Weinreise (je 0,1l) € 40,50 (ohne Aperitif)*

Bei Umbestellung einzelner Gänge, berechnen wir einen Aufpreis zwischen € 2,00 - 8,00