



## Gasthof Krone

### VORSPEISEN / APPETIZERS

Entenleberschnitzel mit eingelegter Birne, Rettichsalat, Zitruscrumble und Süßweingelee  
*Duck liver schnitzel with pickled pear, radish salad, citrus crumble and sweet wine jelly*  
€ 20,00

Rindertatar mit Kürbismousse, Kapernmayonnaise, eingelegtem Muskatkürbis und Gänseleber-Eis  
*Beef tart with pumpkin mousse, caper mayonnaise, pickled nutmeg squash and goose liver ice cream*  
€ 20,00

Feines von Ziegenkäse, Apfel, Feigen und Ackersalat  
*Fine of goat cheese, apple, figs and field salad*  
€ 16,00

Gebeizter Wildlachs mit Roter Bete-Mousse, Feldsalat, Selleriepüree und Lachskaviar  
*Pickled wild salmon with beetroot mousse, lamb's lettuce, celery puree and salmon caviar*  
€ 18,00

### SUPPEN / SOUPS

Rinderconsomme mit Wurzelgemüse und Ochsenchwanzravioli  
*Beef consomme with root vegetables and oxtail ravioli*  
€ 15,00

Hokkaido-Kürbissuppe mit Zitronengras und Perlhuhngalantine  
*Hokkaido pumpkin soup with lemongrass and guinea fowl galantine*  
€ 15,00

### ZWISCHENGERICHT / BETWEEN COURT

Gänsekeuletortellini mit Rahmwirsing, Vulcano-Speck, Maronenpüree und Trüffel  
*Goosecurrant tortellini with creamy savoy cabbage, Vulcano bacon, chestnut purée and truffle*  
€ 25,00

### FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Pochierte Eismeerforelle im Lemon-Gewürzfond mit Sellerie, Petersilie und Fettucine  
*Poached ice sea trout in lemon spice stock with celery, parsley and fettucine*  
€ 32,00

Tranche vom Atlantik-Wolfsbarsch auf Fenchelgemüse mit Koriander, Shrimps, Grießknödel und Safranschaum  
*Tranche of Atlantic sea bass on fennel with coriander, shrimp, semolina dumpling and saffron*  
€ 32,00

### VEGETARISCH / VEGETARIAN

Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Wildem Brokkoli, Rotweinschalotten und Herbsttrüffel  
*Truffled mashed potatoes with wild broccoli, red wine shallots and autumn truffle*  
€ 26,00



## Gasthof Krone

### FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Hohenloher Kalbsfilet und Kalbsragout mit Dreierlei vom Kohlrabi, Steinpilzflan und Blätterteig  
*Hohenloher veal fillet and veal stew with three kinds of kohlrabi, mushroom flan and puff pastry*  
€ 34,00

US-Flanksteak mit Rosenkohl, Parmaschinken, karamellisiertem Karottenpüree und Kartoffel-Lauchgratin  
*US flank steak with Brussels sprouts, Parma ham, caramelized carrot puree and potato leek gratin*  
€ 32,00

Barbarie-Entenbrust an Preiselbeer-Rotkohl, Pastinakenpüree, Maronen, Brezenknödel und Cassisjus  
*Barbarie duck breast with cranberry red cabbage, parsnip puree, chestnuts, pretzel dumplings and cassis jus*  
€ 32,00

### DESSERT / DESSERTS

Interpretation vom Bananen-Split  
*Interpretation of the banana split*  
€ 16,00

Mandelküchlein mit Ragout von Äpfeln, Mandelcreme, Lavendel, Trauben und Granny Smith-Sorbet  
*Almond cakes with ragout of apples, almond cream, lavender, grapes and Granny Smith sorbet*  
€ 16,00

Nougatparfait im Baumkuchenmantel mit Tonkabohne, Birne und Nägelesbirnensorbet  
*Nougat parfait in Baumkuchen coat with Tonka bean, pear and nail pear sorbet*  
€ 16,00

Jahreszeitliche Sorbets (eine Kugel)  
*Seasonal sorbets (one ball)*  
€ 4,00

### KÄSE / CHEESE

Auswahl vom Käsewagen  
*Selection from the cheese cart*  
ab / from € 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.  
Dear guests, with this allergen information we would like to inform you about the allergens and traces contained in our food and drink enlighten.  
Our service staff will be glad to help and advise you on any questions and, if necessary, optimize your choice of meals.

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  
Contains or contains traces of: eggs, soya, molluscs (snails, octopus...), fish, crustaceans (shrimp, lobster...),  
gluten-containing cereals (wheat, barley, oats...), nuts (walnuts, hazelnuts...), celery, sesame seeds, mustard, milk, 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  
Additives: 1 = with preservative, 2 = with flavor enhancer, 3 = with antioxidant, 4 = with dye, 5 = with phosphate,  
6 = sweetener, 7 = caffeinated, 8 = quinine, 9 = blackened, 10 = contains phenylalanine source



## Gasthof Krone

### VEGETARISCHES MENÜ / VEGETARIAN MENU

*Maison Deutz / Champagne / Classic Brut / 0,1l € 16,00*  
*Bodegas Oliveda / Katalonien / Cava DO Brut nature Reserva / 0,1l € 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 / Pommes pure vom Glockenapfel (alkoholfrei) / 0,1l € 6,00*

#### Amuse bouche

\* \* \*

#### Feines von Ziegenkäse, Apfel, Feigen und Ackersalat

*Weingut Wöhrnag / Württemberg / 2017er Untertürkheimer Herzogenberg Riesling Goldkapsel QbA trocken / 0,1l € 6,50*

\* \* \*

#### Hokkaido-Kürbissuppe mit Quarkknödel

*Weingut Ellwanger / Württemberg / 2017er Sauvignon blanc Höhenluft trocken / 0,1l € 6,50*

\* \* \*

#### Kleine Erfrischung - Sorbet

\* \* \*

#### Getrüffeltes Kartoffelpüree mit Wildem Brokkoli, Rotweinschalotten und Herbststrüffel

*Domaine Colin / Burgund / 2014er Chardonnay AC trocken / 0,1l € 10,00*

\* \* \*

#### Kleine Auswahl (4 Stück) vom Käsewagen

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

\* \* \*

#### Interpretation vom Bananen-Split

*Weingut Gunderloch / Rheinbessen / 2015er Messidor Beerenauslese / 0,05l € 5,00*

\* \* \*

#### Feine Pâtisserie

6 Gänge € 74,00 - 6 courses € 74,00

5 Gänge € 66,00 (ohne Käseauswahl) - 5 courses € 66,00 (without choice of cheese)

4 Gänge € 64,00 (ohne Sorbet und Käseauswahl) - 4 courses € 64,00 (without sorbet and cheese selection)

3 Gänge € 56,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) - 3 courses € 56,00 (starter, main course and dessert)

komplette Weinreise (je 0,1l) € 37,00 (ohne Aperitif) - complete wine journey (0,1l each) € 37,00 (without aperitif)

Bei Umbestellung einzelner Gänge, berechnen wir einen Aufpreis zwischen € 2,00 - 10,00

*When ordering individual courses, we charge a surcharge between € 2,00 - 10,00*



## Gasthof Krone

### GROSSES MENÜ / 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 weißgekeltert / 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

\* \* \*

Rindertatar mit Kürbismousse, Kapernmayonnaise, eingelegtem Muskatkürbis und Gänseleber-Eis  
*Weingut Knauss / Württemberg / 2016er Riesling Altenberg QbA trocken / 0,1l € 10,50*

\* \* \*

Pochierte Eismeerforelle im Lemon-Gewürzfond mit Sellerie und Petersilie  
*Weingut Zimmerle / Württemberg / 2017er Chardonnay Berg QbA trocken / 0,1l € 8,00*

\* \* \*

#### Kleine Erfrischung - Sorbet

\* \* \*

Barbarie-Entenbrust an Preiselbeer-Rotkohl, Pastinakenpüree, Maronen, Brezenknödel und Cassisjus  
*Weingut Schwarzer Adler / Baden / 2014er Spätburgunder Franz Anton QbA trocken / 0,1 € 11,00*

\* \* \*

Kleine Auswahl (4 Stück) vom Käsewagen  
*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 Rivesaltes AOP / 0,05l € 4,00*

\* \* \*

#### Pâtisserie

6 Gänge € 88,00 - 6 courses € 88,00  
5 Gänge € 80,00 (ohne Käseauswahl) - 5 courses € 80,00 (without choice of cheese)  
4 Gänge € 78,00 (ohne Sorbet und Käseauswahl) - 4 courses € 78,00 (without sorbet and cheese selection)  
3 Gänge € 67,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) - 3 courses € 67,00 (starter, main course and dessert)  
*komplette Weinreise (je 0,1l) € 42,50 (ohne Aperitif) - complete wine journey (0,1l each) € 42,50 (without aperitif)*

Bei Umbestellung einzelner Gänge, berechnen wir einen Aufpreis zwischen € 2,00 - 8,00  
*When ordering individual courses, we charge a surcharge between € 2,00 - 10,00*