



Gasthof Krone

VORSPEISEN / STARTERS

Entenleber-Terrine mit Quitte, Nougat, Haselnuss und Entenleber-Eis
Duck liver terrine with quince, nougat, hazelnut and duck liver ice cream
€ 20,00

Yellofin-Thunfisch mit Currymousse, Spitzkohl, Sesammayonnaise und Chili
Yellowfin tuna with curry sauce, pointed cabbage, sesame mayonnaise and chili
€ 20,00

Variation von der Roten Bete mit Birnenschutney, Quinoa und Pistazienöl-Eis
Variation of beetroot with pear chutney, quinoa and pistachio nut ice cream
€ 16,00

Rindertatar mit confiertem Eigelb, Sieben-Kräuter-Sud, eingelegter Karotte und Crème fraîche
Beef tartar with confit egg yolk, seven-herb broth, pickled carrot and creme fraiche
€ 19,00

SUPPEN / SOUPS

Getrübelt Kartoffelsuppe mit Dampfknudel, sautierten Pilzen und Röstzwiebel
Truffled potato soup with steamed noodles, sauteed mushrooms and fried onion
€ 15,00

Wildconsomme mit Wachtelroulade, Sellerieflan und Staudensellerie
Wild consomme with quail roulade, celery flan and celery
€ 15,00

ZWISCHENGERICHT / ENTREMETS

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

Tranche vom Heilbutt an Bouillabaisesud mit Jakobsmuschel, Garnele, Bulgur und Artischocke
Tranche of halibut with bouillabaisesud, scallop, shrimp, bulgur and artichoke
€ 33,00

Medaillon vom Seeteufel an Rahm-Weißkohl mit Trüffel, Kartoffelstampf und Pink Grapefruit
Medallion of monkfish on cream white cabbage with truffle, potato mash and pink grapefruit
€ 34,00

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Kartoffel-Pinienkerntortellini mit Blattspinat, Apfel, Feige und Taleggio
Tortellini with leaf spinach, apple, fig and taleggio
€ 24,00



Gasthof Krone

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Rinderfilet an Barolojus mit dreierlei vom Blumenkohl, Speck und Herzoginkartoffeln
Beef tenderloin on Barolojus with three kinds of cauliflower, bacon and duchess potatoes
€ 34,00

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Topinambur, Rissonirisotto, Pommerysenf und Kalbskopf
Braised veal cheeks with Jerusalem artichoke, Rissonirisotto, Pommerysenf and calf's head
€ 31,00

Crepinette von der Wachtel mit sautierten Blattspinat, Pilzen, Schupfnudeln und Wacholderrahm
Quail crepinette with sauteed leaf spinach, mushrooms, potato noodles and juniper cream
€ 34,00

DESSERT / DESSERTS

Interpretation von Rum-Traube-Nuss
Interpretation of rum grape nut
€ 16,00

Dulcey-Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel mit Orange und Joghurt
Dulcey chocolate parfait in tree cake coat with orange and yogurt
€ 16,00

Feines von Mango, Kokos und Ananas
Fine of mango, coconut and pineapple
€ 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 / 0,1 € 7,00
Weingut Knauss / Württemberg / 2016er Riesling Brut / 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

* * *

Variation von der Roten Bete mit Birnenschutney, Quinoa und Pistazienöl-Eis
Weingut Wöhrwag / 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

* * *

Kartoffel-Pinienkerntortellini mit Blattspinat, Apfel, Feige und Taleggio
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

* * *

Feines von Mango, Kokos und Ananas
Weingut Gunderloch / Rheinbessen / 2015er Messidor Beerenauslese / 0,05 € 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 Knauss / Württemberg / 2016er Riesling Brut / 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

* * *

Entenleber-Terrine mit Quitte, Nougat, Haselnuss und Entenleber-Eis
Weingut Prüm / Mosel / 2015er Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett / 0,1l € 10,00

* * *

Medaillon vom Seeteufel an Rahm-Weißkohl mit Trüffel, Kartoffelstampf und Pink Grapefruit
Weingut Knab / Baden / 2017er Endinger Weissburgunder Alte Reben Spätlese trocken / 0,1l € 6,50

* * *

Kleine Erfrischung - Sorbet

* * *

Rinderfilet an Barolojus mit dreierlei vom Blumenkohl, Speck und Herzoginkartoffeln
Azienda Parusso / Piemont / 2013er Barolo (Nebbiolo) DOCG trocken / 0,1 € 16,50

* * *

Kleine Auswahl (4 Stück) vom Käsewagen
Weingut Heymann-Löwenstein / Mosel / 2015er Riesling Schieferterrassen QbA / 0,1l € 9,00

* * *

Dulcey-Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel mit Orange und Joghurt
Bodegas Alves de Sousa / Porto / Quinta da Gaivoso Rich White Port, 10 Jahre / 0,05l € 11,00

* * *

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) € 53,00 (ohne Aperitif) - complete wine journey (0,1l each) € 53,00 (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