



## 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 mousse, 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

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Dampfnudel, 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

Sautierter Atlantik-Hummer an Beurre blanc mit Grünem Spargel, Estragon, Selleriepüree und Kartoffelrösti  
*Sauteed Atlantic Lobster on Beurre blanc with green asparagus, tarragon, celery puree and potato rösti*  
€ 32,00

### FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Tranche vom Heilbutt an Bouillabaisésud mit Jakobsmuschel, Garnele, Bulgur und Artischocke  
*Tranche of halibut with bouillabaisésud, 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*  
*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 Wöhrnag / Württemberg / 2017er Untertürkheimer Herzogenberg Riesling Goldkapsel QbA trocken / 0,1l € 6,50*

\* \* \*

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Dampfknudel, sautierten Pilzen und Röstzwiebel  
*Domaine Colin / Burgund / 2014er Chardonnay AC trocken / 0,1l € 10,00*

\* \* \*

#### Kleine Erfrischung - Sorbet

\* \* \*

Kartoffel-Pinienkernortellini mit Blattspinat, Apfel, Feige und Taleggio  
*Weingut Knauss / Württemberg / 2015er Spätburgunder S QbA trocken / 0,1l € 6,00*

\* \* \*

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) € 36,50 (ohne Aperitif) - complete wine journey (0,1l each) € 36,50 (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*  
*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 Weblener Sonnenubr Riesling Kabinett / 0,1l € 10,00*

\* \* \*

Medaillon vom Seeteufel an Rahm-Weißkohl mit Trüffel 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 / 2014er 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*

\* \* \*

Interpretation von Rum-Traube-Nuss  
*Bodegas Alves de Sousa / Porto / Quinta da Gaioso 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*