



Gasthof Krone

VORSPEISEN / STARTERS

Entenleber-Schnitzel mit Zitronenchutney, Thymian, Saint-Maure und Brioche
Duck liver schnitzel with lemon chutney, thyme, Saint-Maure and brioche
€ 20,00

Thunfisch mit Guacamole, Pink Grapefruit, Radieschen und Rauke
Tuna with guacamole, pink grapefruit, radishes and rocket
€ 20,00

Variation von der Gurke mit Maki, Wasabi, Rettich und Sake
Variation of cucumber with maki, wasabi, radish and sake
€ 16,00

Rindercarpaccio mit Canteloupe-Melone, Parmaschinkenmousse, Wildkräutersalat und Pistazie
Beef carpaccio with Canteloupe melon, Parma ham mousse, wild herb salad and pistachio
€ 19,00

SUPPEN / SOUPS

Getrübeltete Kartoffelsuppe mit Sot-l'y-laisse, sautierten Pilzen und Röstzwiebel
Truffled potato soup with filet of chicken, sauteed mushrooms and fried onion
€ 15,00

Safran-Fischsüppchen mit Fenchel, Spitzpaprika und Eismeergarnelen-Fagottini
Saffron fish soup with fennel, pointed paprika and prawn fagottini
€ 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 mit sautierten Pilzen, Kräuter-Kartoffelschnitte, Spitzkohlsalat und Speckschaum
Tender of halibut with sauteed mushrooms, herb potato slices, sliced cabbage salad and bacon foam
€ 33,00

Skrei-Loin an Curry-Linsenfond mit Wildem Broccoli, geröstetem Selleriepüree und Falafel
Skrei-Loin with curry lentil stock with wild broccoli, roasted celery purée and falafel
€ 32,00

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Fregola Sarda mit Pecorino, Caponata, Oliventapenade und Gewürz-Kirschtomaten
Fregola Sarda with pecorino, caponata, olive tapenade and spiced cherry tomatoes
€ 24,00



Gasthof Krone

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Tranche vom Flanksteak mit Chimichurri, Karotte, gegrilltem Lauch und Kartoffel-Nussbutter-Espuma
Tranche of flank steak with chimichurri, carrot, grilled leek and potato nut butter espuma
€ 34,00

Duett vom Schwarzfederhuhn mit Kohrabi, Pilzravioli schwarzem Knoblauch und fermentiertem Champignon
Black-feathered duvet with kohlrabi, mushroom ravioli with black garlic and fermented mushroom
€ 31,00

Lammcarree und Lammragout mit dreierlei von der Süßkartoffel und breite Bohnen
Rack of lamb and lamb ragout with three kinds of sweet potato and broad beans
€ 34,00

DESSERT / DESSERTS

Feines von Apfel, Mandel und Weiße Schokolade
Fine of apple, almond and white chocolate
€ 16,00

Bananen-Savarin mit Litschiespuma, eingelegter Banane, Blutorange und Kakaosorbet
Banana Savarin with lychee puma, pickled banana, blood orange and cocoa sorbet
€ 16,00

Joghurt-Honigmousse mit Cashew, Himbeer und Minze
Yoghurt honey mousse with cashew, raspberry and mint
€ 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 Crème de Mure, Crème de Cassis)
Apfelgut Duttonhofer / Württemberg / Pomme pure vom Boskop (alkoholfrei) / 0,1l € 6,00

Amuse bouche

* * *

Variation von der Gurke mit Maki, Wasabi, Rettich und Sake
Weingut Elhwanger / Württemberg / 2017er Sauvignon Blanc Höbenluft QbA trocken / 0,1l € 6,50

* * *

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

* * *

Kleine Erfrischung - Sorbet

* * *

Fregola Sarda mit Peccorino, Caponata, Oliventapenade und Gewürz-Kirschtomaten
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

* * *

Bananen-Savarin mit Litschiespuma, eingelegter Banane, Blutorange und Kakaosorbet
Bodegas Alves de Sousa / Porto / Quinta da Gaivoso Rich White Port, 10 Jahre / 0,05l € 11,00

* * *

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) € 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 - 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 Crème de Mure, Crème de Cassis)
Apfelgut Duttonhofer / Württemberg / Pomme pure vom Boskop (alkoholfrei) / 0,1l € 6,00

Amuse bouche

* * *

Thunfisch mit Guacamole, Pink Grapefruit, Radieschen und Rauke
Weingut Knauss / Württemberg / 2016er Riesling Schnait Altenberg QbA trocken / 0,1l € 10,50

* * *

Skrei-Loin an Curry-Linsenfond mit Wildem Broccoli und geröstetem Selleriepüree
Château L'Hospitalet / Sud-Ouest / 2016er Grand Vin de La Clape
(Roussanne, Vermentino, Vignonnier & Bourboulenc) AOP trocken / 0,1l € 14,50

* * *

Kleine Erfrischung - Sorbet

* * *

Tranche vom Flanksteak mit Chimichurri, Karotte, gegrilltem Lauch und Kartoffel-Nussbutter-Espuma
Château L'Hospitalet / Sud-Ouest / 2016er Grand Vin de La Clape (Syrah, Grenache & Mourvèdre) AOP trocken / 0,1l € 14,50

* * *

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

* * *

Feines von Apfel, Mandel und Weiße Schokolade
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) € 58,50 (ohne Aperitif) - complete wine journey (0,1l each) € 58,50 (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