



Gasthof Krone

VORSPEISEN / STARTERS

Tatar vom Yellowfin-Thunfisch mit Paprika-Sultaninensalsa, Guacamole, Aubergine und Sauce Rouille / € 20,00
Yellowfin tuna tartare with pepper sultanas salsa, guacamole, aubergine and rouille sauce

Wachtelgalantine mit Betemousse, Rosmarinsablé, Ringelbete und Meerrettichjoghurt / € 19,00
Duet from the quail galantine with beetroot mousse, rosemary pablé, beetroot and horseradish yoghurt

Roastbeef-Röllchen mit Zucchini und Crème double, Radieschen,
Eigelb-Gel, Kapernmayonnaise und schwarzer Knoblauch / € 20,00
Roast beef rolls with courgette and double crème, radishes, egg yolk gel, Capers mayonnaise and black garlic

Variation vom Kürbis mit Buttermilchsud, Grapefruit und Wildkräutersalat / € 18,00
Variation of pumpkin with buttermilk sud, grapefruit and wild herb salad

SUPPEN / SOUPS

Tomatensessenz mit gegrillter Zucchini, Tomatengriesklöschchen und Minibasilikum / € 15,00
Tomato essence with grilled zucchini, tomato semolina and mini basil

Kürbis-Amaretto-Cremesuppe mit gebratener Sankt Jakobsmuschel, Apfel-Currychutney und Haselnüsse / € 15,00
Pumpkin and amaretto cream soup with fried Santa scallop, apple curry chutney and hazelnuts

ZWISCHENGERICHT / ENTREMETS

Entenleberschnitzel mit Calvadosapfel, Selleriepüree, Brioche und Trüffeljus / € 26,00
Duck liver schnitzel with calvados apple, celery puree, brioche and truffle jus

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Black Codfilet auf sautiertem Blattspinat mit dreierlei vom Kürbis, Garnelenröllchen und Hummersauce / € 36,00
Black Cod Fillet on sauteed leaf spinach with three kinds of pumpkin, shrimp rolls and lobster sauce

Zandertranche auf Berglinsen mit Olivenglace, geräuchertem Kartoffelpüree und Speckschaum / € 37,00
Zander tranche on mountain lentils with olive ice cream, smoked mashed potatoes and bacon foam

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Tagliatelle mit Pilzragout, gehobeltem Trüffel, Schalottenschaum und Parmesan / € 29,00
Tagliatelle with mushroom ragout, grated truffle, shallot foam and parmesan



Gasthof Krone

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Rücken und Braten vom Hirsch mit Birne, Walnuss, Selleriepüree und getrüffeltem Kartoffelgratin / € 42,00
Saddle and roast venison with pear, walnut, celery puree and truffled potato gratin

Rinderfilet "Surf & Turf" mit gebratener Garnele, Speck-Rahmwirsing, karamellisiertes Karottenpüree und Ochsenschwanztortellini / € 40,00
Beef fillet "Surf & Turf" with fried prawns, bacon cream savoy cabbage, caramelized carrot puree and oxtail tortellini

Geschmorte Kalbsbacke auf sautiertem Blattspinat mit Rotweinzwiebeln, Maispüree und Maisblini / € 32,00
Braised veal cheek on sauteed leaf spinach with red wine onions, corn puree and corn blini

DESSERT / DESSERTS

Feines vom Brombeere, Gin, Valrhona Guanaja-Schokolade und Zitrone / € 16,00
Delicious blackberries, gin, Valrhona Guanaja chocolate and lemon

Mandelkuchen mit eingelegten Birnenkugeln, Parfait von weißer Schokolade und Nägelesbirnensorbet / € 16,00
Almond cake with pickled pear balls, white chocolate parfait and Nägele pear sorbet

Baileys-Mousse mit Zwetschgen, karamellisierten Orangen, Pistaziencreme und Orangensorbet / € 16,00
Baileys mousse with plums, caramelized oranges, pistachio cream and orange sorbet

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

KÄSE / CHEESE

Comté mit Apfelchutney, Holunder-Apfel-Fellini, Haselnuss-Dörrapfelbrot und Holunderbeerengel / € 16,00
Comté with apple chutney, elderberry and apple fellini, hazelnut and dried apple bread and elderberry gel

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 Ellner / Champagne / 2006er Seduction Brut / 0,1 € 15,00

Weingut Wegeler / Rheingau / 2015er Geheimrat J Riesling-Sekt Brut / 0,1 € 9,00 (wahlweise auch mit Crème de Mure oder Crème de Cassis)

Bodegas Oliveda / Catalunya-Cava / Cava DO Brut Rosat (Grenache & Pinot Noir) / 0,1 € 7,00

Apfelgut Duttonhofer / Württemberg / Pomme pure vom Boskop (alkoholfrei) / 0,1 € 6,00

Amuse bouche / Appetizer

* * *

Variation vom Kürbis mit Buttermilchsud, Grapefruit und Wildkräutersalat

Variation of pumpkin with buttermilk sud, grapefruit and wild herb salad

Weingut Lageder / Südtirol / 2010er Gewürztraminer Am Sand DOC trocken / 0,1 € 12,50

* * *

Tomatenssenz mit gegrillter Zucchini, Tomatengriesklöschchen und Minibasilikum

Tomato essence with grilled zucchini, tomato semolina and mini basil

Bodegas Lustau / Jerez de la Frontera / Fino Jarana Solera Reserva trocken / 0,1 € 7,00

* * *

Kleine Erfrischung - Sorbet / Small refreshment - sorbet

* * *

Tagliatelle mit Pilzragout, gehobeltem Trüffel, Schalottenschaum und Parmesan

Tagliatelle with mushroom ragout, grated truffle, shallot foam and parmesan

Weingut Knab / Baden / 2018er Endinger Engelsberg Grauburgunder Spätlese Alte Reben trocken / 0,1 € 7,00

* * *

Comté mit Apfelchutney, Holunder-Apfel-Fellini, Haselnuss-Dörrapfelbrot und Holunderbeerengel

Comté with apple chutney, elderberry and apple fellini, hazelnut and dried apple bread and elderberry gel

Weingut Erbgraf von Neipperg / Württemberg / 2018er Neipperger Schlossberg Muskateller Auslese / 0,1 € 12,00

* * *

Baileys-Mousse mit Zwetschgen, karamellierte Orange, Pistaziencreme und Orangensorbet

Baileys mousse with plums, caramelized oranges, pistachio cream and orange sorbet

Domaine Du Mas Blanc / Roussillon - Banyuls-Sur-Mer / Cuvée Docteur Parcé Vin Doux Naturel AC / 0,05 € 6,00

* * *

Feine Pâtisserie / Fine patisserie

6 Gänge € 84,00 - 6 courses € 84,00

5 Gänge € 74,00 (ohne Käse) - 5 courses € 74,00 (without cheese)

4 Gänge € 72,00 (ohne Sorbet und Käse) - 4 courses € 72,00 (without sorbet and cheese)

3 Gänge € 61,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) - 3 courses € 61,00 (starter, main course and dessert)

komplette Weinreise (je 0,1) € 44,50 (ohne Aperitif) - complete wine journey (0,1 each) € 44,50 (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 Ellner / Champagne / 2006er Seduction Brut / 0,1 € 15,00

Weingut Wegeler / Rheingau / 2015er Geheimrat J Riesling-Sekt Brut / 0,1 € 9,00 (wahlweise auch mit Crème de Mure oder Crème de Cassis)

Bodegas Oliveda / Catalunya-Cava / Cava DO Brut Rosat (Grenache & Pinot Noir) / 0,1 € 7,00

Apfelgut Duttonhofer / Württemberg / Pomme pure vom Boskop (alkoholfrei) / 0,1 € 6,00

Amuse bouche / Appetizer

* * *

Tatar vom Yellowfin-Thunfisch mit Paprika-Sultaninensalsa, Guacamole, Aubergine und Sauce Rouille

Yellowfin tuna tartare with pepper sultanas salsa, guacamole, aubergine and rouille sauce

Weingut Wöhrwag / Württemberg / 2017er Untertürkheimer Herzogenberg Riesling Großes Gewächs QbA trocken / 0,1 € 13,00

* * *

Zandertranche auf Berglinsen mit Olivenglace, geräuchertem Kartoffelpüree und Speckschaum

Zander tranche on mountain lentils with olive ice cream, smoked mashed potatoes and bacon foam

Weingut Aufrecht / Baden / 2019er Grauburgunder Kalkbrunnen 3-Lilien QbA trocken / 0,1 € 9,50

* * *

Kleine Erfrischung - Sorbet / Small refreshment - sorbet

* * *

Rücken und Braten vom Hirsch mit Birne, Walnuss, Selleriepüree und getrüffeltem Kartoffelgratin

Saddle and roast venison with pear, walnut, celery puree and truffled potato gratin

Weingut Erbgraf von Neipperg / Württemberg / 2011er Neipperger Schlossberg Lemberger Großes Gewächs QbA trocken / 0,1 € 16,00

* * *

Comté mit Apfelchutney, Holunder-Apfel-Fellini, Haselnuss-Dörrapfelbrot und Holunderbeerengel

Comté with apple chutney, elderberry and apple fellini, hazelnut and dried apple bread and elderberry gel

Weingut Erbgraf von Neipperg / Württemberg / 2018er Neipperger Schlossberg Muskateller Auslese / 0,1 € 12,00

* * *

Feines vom Brombeere, Gin, Valrhona Guanaja-Schokolade und Zitrone

Delicious blackberries, gin, Valrhona Guanaja chocolate and lemon

Domaine Pouderox / Roussillon / 2018er Maury Vendange (Grenache noir) AOP / 0,05 € 4,50

* * *

Feine Pâtisserie / Fine patisserie

6 Gänge € 99,00 - 6 courses € 99,00

5 Gänge € 89,00 (ohne Käse) - 5 courses € 89,00 (without cheese)

4 Gänge € 87,00 (ohne Sorbet und Käse) - 4 courses € 87,00 (without sorbet and cheese)

3 Gänge € 76,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) - 3 courses € 76,00 (starter, main course and dessert)

komplette Weinreise (je 0,1) € 55,00 (ohne Aperitif) - complete wine journey (0,1 each) € 55,00 (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