



Gasthof Krone

VORSPEISEN / STARTERS

Carpaccio von der Sankt Jakobsmuschel mit Spargelsalat, Gurkenrelish und Austerneis
Carpaccio from the scallop with asparagus salad, cucumber relish and oyster ice cream
€ 21,00

Entenleberschnitzel mit Birnenchutney, Blumenkohlpüree, Haselnuss, Entenlebereis und Blaubeeren
Duck liver schnitzel with pear chutney, cauliflower puree, hazelnut, duck liver ice cream and blueberries
€ 21,00

Roastbeef vom Kalb "Vitello Tonnato" mit Thunfischcreme, Kapern, Ruccola und Roggenbrot
"Vitello Tonnato" veal roast beef with tuna cream, capers, arugula and rye bread
€ 20,00

Ziegenkäsecreme mit Karotte, Radieschen, Dill und Karottenmousse-Cannelloni
Goat's cheese cream with carrot, radishes, dill and carrot mousse cannelloni
€ 18,00

SUPPEN / SOUPS

Spargelcremesuppe mit Eismeergarnelen, Kerbelöl und Lachstatar-Croûtons
Creamy asparagus soup with prawn, chervil oil and salmon tartare croutons
€ 15,00

Rinderessenz mit Wurzelgemüse, Ochsenschwanzravioli und Grießknödel
Beef essence with root vegetables, oxtail ravioli and semolina dumplings
€ 15,00

ZWISCHENGERICHT / ENTREMETS

Gebratene Riesengarnele im Miso-Dashisud mit dreierlei vom Lauch, Schweinebauch und Yzugel
Fried king prawns in miso dashi sud with three types of leek, pork belly and yzugel
€ 25,00

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Seeteufel-Medaillon mit Paprikasauce, orientalischem Bulgur, Avocado und Auberginenkaviar
Monkfish medallion with paprika sauce, oriental bulgur, avocado and eggplant caviar
€ 34,00

Loin vom Skrei an Schalottenschaum mit Spargelragout a la creme, Erbsen und Gnocchi
Loin of skrei on shallot sauce with asparagus ragout a la cream, peas and gnocchi
€ 36,00

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Kartoffelrösti mit karamellisierter Birne, Blumenkohlpüree, Zwiebelconfit und Roquefort
Potato rösti with caramelized pear, cauliflower puree, onion confit and Roquefort cheese
€ 26,00



Gasthof Krone

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Dry aged Rinderrücken und feines Ragout, Spargel, Hollandaise, Kräuterflädle und Champignonpüree
Dry aged beef saddle and fine ragout, asparagus, hollandaise, herb patties and mushroom puree
€ 42,00

Geschmorte Kalbsbacke mit Senfsauce, Wildem Broccoli, Speck und Grünerkernortellini
Braised veal cheek with mustard sauce, wild broccoli, bacon and green seed tortellini
€ 35,00

Spanferkelkotelett mit dreierlei vom Sellerie, Kartoffel-Thymianpüree und Portweinjus
Suckling pig cutlet with three kinds of celery, mashed potatoes and port wine jus
€ 35,00

DESSERT / DESSERTS

Nougatparfait mit Erdbeeren im Pfeffer-Karamell, Mandelkrokant und Erdbeer-Holunderblütensorbet
Nougat parfait with strawberries in pepper caramel, almond brittle and strawberry and elderflower sorbet
€ 16,00

Mango, Kaffee und Mascarpone
Mango, coffee and mascarpone
€ 16,00

Cheesecake mit Rhabarberragout, Himbeer, Vanille und Kakaosorbet
Cheesecake with rhubarb ragout, raspberry, vanilla and cocoa sorbet
€ 16,00

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

KÄSE / CHEESE

Brie de meaux mit Papayachutney, Thymiansablé und hellem Balsamicogele
Brie de meaux with papaya chutney, thyme sablé and light balsamic jelly
€ 16,00

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

Weingut Aufricht / Baden / Pinot Brut / 0,1 € 8,00 (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

* * *

Ziegenkäsecreme mit Karotte, Radieschen, Dill und Karottenmousse-Cannelloni

Goat's cheese cream with carrot, radishes, dill and carrot mousse cannelloni

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

* * *

Spargelcremesuppe mit Eismeergarnelen, Spargelragout, Kerbelöl und Croûtons

Creamy asparagus soup with prawn, asparagus ragout, chervil oil and croutons

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

* * *

Kleine Erfrischung - Sorbet / Small refreshment - sorbet

* * *

Kartoffelrösti mit karamellisierter Birne, Blumenkohlpüree, Zwiebelconfit und Roquefort

Potato rösti with caramelized pear, cauliflower puree, onion confit and Roquefort cheese

Domaine Girardin / Burgund-Meursault / 2017er Saint-Vincent (Chardonnay) AC trocken / 0,1 € 9,00

* * *

Brie de meaux mit Papayachutney, Thymiansablé und hellem Balsamicogele

Brie de meaux with papaya chutney, thyme sablé and light balsamic jelly

Weingut Erbgraf von Neipperg / Württemberg / 2011er Neipperger Schlossberg Muskateller Auslese / 0,1 € 12,00

* * *

Cheesecake mit Rhabarberragout, Himbeer, Vanille und Kakaosorbet

Cheesecake with rhubarb ragout, raspberry, vanilla and cocoa sorbet

Château Haut-Bergeron / Bordeaux-Sauternes / 2015er Sauternes (Sauvignon Blanc & Semillion) AC / 0,05 € 6,50

* * *

Feine Pâtisserie / Fine patisserie

6 Gänge € 81,00 - 6 courses € 84,00

5 Gänge € 71,00 (ohne Käse) - 5 courses € 74,00 (without cheese)

4 Gänge € 69,00 (ohne Sorbet und Käse) - 4 courses € 72,00 (without sorbet and cheese)

3 Gänge € 58,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) - 3 courses € 61,00 (starter, main course and dessert)

komplette Weinreise (je 0,1) € 41,50 (ohne Aperitif) - complete wine journey (0,1 each) € 41,50 (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 Aufricht / Baden / Pinot Brut / 0,1 € 8,00 (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

* * *

Roastbeef vom Kalb "Vitello Tonnato" mit Thunfischcreme, Kapern, Ruccola und Roggenbrot

"Vitello Tonnato" veal roast beef with tuna cream, capers, arugula and rye bread

Weingut Aldinger / Württemberg / 2018er Sauvignon blanc Große Reserve QbA trocken / 0,1 € 11,00

* * *

Loin vom Skrei an Schalottenschaum mit Spargelragout a la creme und Erbsen

Loin of skrei on shallot sauce with asparagus ragout a la cream and peas

Weingut Aufricht / Baden / 2017er Grauburgunder-Chardonnay QbA trocken / 0,1 € 7,00

* * *

Kleine Erfrischung - Sorbet / Small refreshment - sorbet

* * *

Dry aged Rinderrücken und feines Ragout, Spargel, Hollandaise, Kräuterflädle und Champignonpüree

Dry aged beef saddle and fine ragout, asparagus, hollandaise, herb patties and mushroom puree

Domaine L'Hospitalet / Sud-Quest / 2017er Grand Vin de la Clape (Syrah, Mourvèdre & Grenache) AOP trocken / 0,1 € 10,00

* * *

Brie de meaux mit Papayachutney, Thymiansablé und hellem Balsamicogele

Brie de meaux with papaya chutney, thyme sablé and light balsamic jelly

Weingut Erbgraf von Neipperg / Württemberg / 2011er Neipperger Schlossberg Muskateller Auslese / 0,1 € 12,00

* * *

Nougatparfait mit Erdbeeren im Pfeffer-Karamell, Mandelkrokant und Erdbeer-Holunderblütensorbet

Nougat parfait with strawberries in pepper caramel, almond brittle and strawberry and elderflower sorbet

Domaine La Tour Vielle / Roussillon / 2014er Banyuls Blanc doux (Grenache blanc) AOP / 0,05 € 4,50

* * *

Feine Pâtisserie / Fine patisserie

6 Gänge € 95,00 - 6 courses € 98,00

5 Gänge € 85,00 (ohne Käse) - 5 courses € 88,00 (without cheese)

4 Gänge € 83,00 (ohne Sorbet und Käse) - 4 courses € 86,00 (without sorbet and cheese)

3 Gänge € 72,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) - 3 courses € 75,00 (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