



Gasthof Krone

VORSPEISEN | STARTERS

Vitello Forello | Kalb | Räucherforelle | Tomate | Kapern | Dinkel | € 35,00
vitello forello | veal | smoked trout | tomato | capers | spelt

Jakobsmuschel | Erbse | Holunderblüte | Pilze | Romanasalat | Radieschen | € 35,00
scallop | pea | elderflower | mushrooms | romaine lettuce | radish

Wachtelroulade | Entenleber-Crème brûlée | Sellerie | Madagaskar-Pfeffer
Rhabarber | geräucherter Schinken | € 36,00
quail roulade | duck liver crème brûlée | celery | madagascar pepper rhubarb | smoked ham

Avocadotatar | Sauerrahm | Kichererbse | Koriander | Lauge | € 30,00
avocado tartare | sour cream | chickpea | coriander | lye

SUPPEN | SOUPS

Spargelcremesuppe | Brunnenkresse | gebeizter Färöer-Lachs | Weißer Spargel | € 20,00
asparagus cream soup | watercress | marinated faroe islands salmon | white asparagus

ZWISCHENGERICHT | ENTREMETS

Leipziger Allerlei | Spargel | Morcheln | Erbsen | Garnele | € 35,00
leipzig all sorts | asparagus | morels | peas | shrimp

FISCHGERICHTE | FISH DISHES

Heilbutt | Bärlauch | Weißer Spargel | Tomate | Kartoffel | € 46,00
halibut | wild garlic | white asparagus | tomato | potato

Seeteufel | Aubergine | Paprika | Rucola | Kartoffel | € 42,00
monkfish | eggplant | pepper | rocket | potato

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ravioli von Morcheln und Tomate | Weißer Spargel | Büffelmozzarella | € 39,00
morel and tomato ravioli | white asparagus | buffalo mozzarella

ERFRISCHUNG - SORBET | REFRESHMENT - SORBETS

Maracujagranité | Dulcey | Fenchel | Traube | € 5,00
passion fruit granité | dulcey | fennel | grape

Maison Gonet | Champagne | Blanc de Blancs Brut Signature | 0,1 € 19,00



Gasthof Krone

FLEISCHGERICHTE | MEAT DISHES

Kalbsfilet im Tramezzinimantel | Weißer Spargel | Kalbsbacke | Miso-Hollandaisecrème | Kräuter | € 48,00
veal fillet in a tramezzini coating | white asparagus | veal cheek | miso hollandaise cream | herbs

Maispouardenbrust Suprême | Artischocke | Spitzpaprika | Ratatouille-Sauce | Polenta | € 42,00
corn-fed chickenbreast supreme | artichoke | pointed pepper | ratatouille sauce | polenta

Rinderfilet | Short-Rib | Gelbe Bete | Zitronenthymian | Kartoffelmousseline | € 44,00
fillet of beef | short rib | beetroot | lemon thyme | potato mousseline

DESSERT | DESSERTS

Träuble | Nektarine | Mascarpone | Mandel | € 23,00
träuble | nectarine | cheddar cheese | almond

Stachelbeere | Weiße Schokolade | Zitrone | € 23,00
gooseberry | white chocolate | lemon

Jahreszeitliche Sorbets (eine Kugel) | € 5,00
seasonal sorbets (a scoop of sorbet)

KÄSE | CHEESE

Trilogie vom Camembert | Sauerteigbrot | gepickeltes Gemüse | € 27,00
camembert trilogy | sourdough bread | pickled vegetables

Weingut Maximin Grünhaus - von Schubert'sche Gutsverwaltung | Mosel-Saar-Ruwer
2020er Abtsberg Riesling Kabinett feinherb | 0,1 € 13,00

WIR MÖCHTEN SIE INFORMIEREN | WE WOULD LIKE TO INFORM YOU

Liebe Gäste, | *Dear guests,*

Sie haben Unverträglichkeiten und benötigen Informationen über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Spuren und Allergene!? Bitte sprechen Sie uns an! Unsere Servicemitarbeiter helfen und beraten Sie gerne bei Ihren Fragen und optimieren Ihnen im Bedarfsfall Ihre Speiseauswahl.

*You have intolerances and need information about the allergens or traces contained in our food and drinks!? Please contact us!
Our service staff will be happy to help and advise you with your questions and optimize your food selection if necessary.*



Gasthof Krone

VEGETARISCHES MENÜ | VEGETARIAN MENU

Maison Gonet | Champagne | Blanc de Blancs Brut Signature | 0,1 € 19,00
Apfelgut Duttenhofer | Württemberg | Pomme pure vom Boskop (alkoholfrei) | 0,1 € 6,00

Amuse bouche | *appetizer*

* * *

Avocadotatar | Sauerrahm | Kichererbse | Koriander | Lauge
avocado tartare | sour cream | chickpea | coriander | lye

Weingut Manincor | Südtirol

2021er Réserve della Contessa (Weissburgunder, Chardonnay & Sauvignon Blanc) DOC trocken | 0,1 € 10,00

* * *

Spargelcremesuppe | Brunnenkresse | Weißer Spargel

asparagus cream soup | watercress | white asparagus

Weingut Anitz-Waldgries | Südtirol | 2022er Sauvignon Myra DOC trocken | 0,1 € 12,00

* * *

Maracujagranité | Dulcey | Fenchel | Traube

passion fruit granité | dulcey | fennel | grape

* * *

Ravioli von Morcheln und Tomate | Weißer Spargel | Büffelmozzarella

morel and tomato ravioli | white asparagus | buffalo mozzarella

Weingut Wöhrwag | Württemberg | 2022er Herzogenberg Grauburgunder Großes Gewächs QbA trocken | 0,1 € 16,00

* * *

Trilogie vom Camembert | Sauerteigbrot | gepickeltes Gemüse

camembert trilogy | sourdough bread | pickled vegetables

Weingut Maximin Grünhaus - von Schubert'sche Gutsverwaltung | Mosel-Saar-Ruwer

2020er Abtsberg Riesling Kabinett feinherb | 0,1 € 13,00

* * *

Stachelbeere | Weiße Schokolade | Zitrone

gooseberry | white chocolate | lemon

Château De Myrat | Bordeaux | 2019er 2ème Sauternes Grand Cru Classé | 0,05 € 10,00

Feine Pâtisserie | *fine patisserie*

6 Gänge € 125,00 - 6 courses € 125,00

5 Gänge € 102,00 (ohne Käse) - 5 courses € 102,00 (without cheese)

4 Gänge € 97,00 (ohne Sorbet und Käse) - 4 courses € 97,00 (without sorbet and cheese)

3 Gänge € 92,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) - 3 courses € 92,00 (starter, main course and dessert)

komplette Weinreise € 61,00 (ohne Aperitif) - complete wine journey € 61,00 (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 Mailly | Champagne | Grand Cru Brut Rosé | 0,1 € 21,00
Weingut Knauss | Württemberg | 2020er Pure Chenin Blanc Petnat (Naturschaumwein) Brut | 0,1 € 9,00
Weingut Aufrecht | Baden | Lago di Paradiso, Wermutwein Rosé auf Eis mit Zitrone | 0,1 € 11,50

Amuse bouche | *appetizer*

* * *

Vitello Forello | Kalb | Räucherforelle | Tomate | Kapern | Dinkel
vitello forello | veal | smoked trout | tomato | capers | spelt
Weingut Wöhrwag | Württemberg | 2021er Herzogenberg Weissburgunder Großes Gewächs QbA trocken | 0,1 € 14,00

* * *

Seeteufel | Aubergine | Paprika | Rucola | Kartoffel
monkfish | eggplant | pepper | rocket | potato
Château Fuissé | Burgund | 2022er Pouilly-Fuissé Tête de Cuvée (Chardonnay) AC trocken | 0,1 € 16,50

* * *

Maracujagranité | Dulcey | Fenchel | Traube
passion fruit granité | dulcey | fennel | grape

* * *

Maispoullardenbrust Suprême | Artischocke | Spitzpaprika | Ratatouille-Sauce | Polenta
corn-fed chickenbreast supreme | artichoke | pointed pepper | ratatouille sauce | polenta
Weingut Knauss | Württemberg | 2019er Strümpfelbacher Nonnenberg Spätburgunder QbA trocken | 0,1 € 15,50

* * *

Trilogie vom Camembert | Sauerteigbrot | gepickeltes Gemüse
camembert trilogy | sourdough bread | pickled vegetables
Weingut Maximin Grünhaus - von Schubert'sche Gutsverwaltung | Mosel-Saar-Ruwer
2020er Abtsberg Riesling Kabinett feinherb | 0,1 € 13,00

* * *

Träuble | Nektarine | Mascarpone | Mandel
träuble | nectarine | cheddar cheese | almond
Weinkellerei Moser | Burgenland | 2017er Trockenbeerenauslese "Prestige"
(Welschriesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner & Scheurebe) Prädikatswein | 0,05 € 7,00

Feine Pâtisserie | *fine patisserie*

6 Gänge € 142,00 - 6 courses € 142,00
5 Gänge € 120,00 (ohne Käse) - 5 courses € 120,00 (without cheese)
4 Gänge € 115,00 (ohne Sorbet und Käse) - 4 courses € 115,00 (without sorbet and cheese)
3 Gänge € 100,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) - 3 courses € 100,00 (starter, main course and dessert)
komplette Weinreise € 66,00 (ohne Aperitif) - complete wine journey € 66,00 (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

ENTHÄLT ODER ENTHÄLT SPUREN VON | CONTAINS OR CONTAINS TRACES OF

Eier | *eggs*
Soja | *soya*
Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch...) | *molluscs (snails, octopus ...)*
Fisch, Krebstiere (Garnelen, Hummer...) | *fish, crustaceans (shrimp, lobster ...)*
glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Hafer...) | *gluten-containing cereals (wheat, barley, oats ...)*
Schalenfrüchte (Walnüsse, Haselnüsse...) | *nuts (walnuts, hazelnuts ...)*
Sellerie | *celery*
Sesam | *sesame seeds*
Senf | *mustard*
Milch | *milk*
Lupine | *lupine*

ZUSATZSTOFFE | ADDITIVES

1 = mit Konservierungsstoff | *1 = with preservative*
2 = mit Geschmacksverstärker | *2 = with flavor enhancer*
3 = mit Antioxidationsmittel | *3 = with antioxidant*
4 = mit Farbstoff | *4 = with dye*
5 = mit Phosphat | *5 = with phosphate*
6 = mit Süßungsmittel | *6 = sweetener*
7 = koffeinhaltig | *7 = caffeinated*
8 = chininhaltig | *8 = quinine*
9 = geschwärzt | *9 = blackened*
10 = enthält Phenylalaninquelle | *10 = contains phenylalanine source*