

Suppe

badische Flädlesuppe (A,G,L,C) 6,60 €

Vorspeise

drei Ziegenkäsecroustini mit Rosmarin und Honig gratiniert
kleines Salatbouquet (A,G,M,O) 9,20 €

Salate

Beilagensalat (M,O) 4,90 €

kleiner Salatteller
mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten (G,M,O,N) 6,90 €

großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und
Rohkostsalaten (M,G,O,N) 11,50 €

großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und
Rohkostsalaten (M,G,O,N) mit glasierten Hähnchenbruststreifen 14,80 €

großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und
Rohkostsalaten (M,G,O,N) mit drei gebackenen Ziegenkäsetalern und
Feigensenf (A,C) 15,50 €

großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und
Rohkostsalaten (M,G,O,N) und auf der Haut gegrilltes Zanderfilet (A) 16,80 €

Unsere Salate servieren wir klassisch mit unserem Hausdressing.

Sie wünschen eine kleine Mahlzeit?

Eine Vielzahl an unseren Gerichten gibt es auch als mittlere Portion für Ladies, Best Ager, Junggebliebene und Kinder. Es werden EUR 2,50 pro Portion gutgeschrieben. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, welche Gerichte möglich sind.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.

Hauptgerichte Fleisch

Geschnetzeltes von der Rinderleber sauer mit Bratkartoffeln <i>(L,O)</i>	14,90 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber geröstet mit Bratkartoffeln <i>(L,O)</i>	14,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>(A,C)</i> <i>wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle (A,C)</i> Beilagensalat <i>(M,O)</i>	16,20 €
Hähnchenbrustschnitzel „Wiener Art“ <i>wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle (A,C)</i> Beilagensalat <i>(M,O)</i>	17,20 €
Medaillons vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsouße Beilagensalat <i>(A,C,G,L,M,O)</i>	18,20 €
Cordon Bleu Rolle vom Schwein mit Wacholderschinken und mildem Bergkäse gefüllt Bratkartoffeln, Bratenjus Beilagensalat <i>(A,C,G,L,M,O,I,10)</i>	21,50 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit hausgemachten Röstzwiebeln hausgemachten Spätzle, Speckbohnen und Rahmsauce <i>(A,C,G,L,M,O,I,10)</i>	26,90 €
200 g gegrilltes Rumpsteak	26,90 €
300 g gegrilltes Rumpsteak	30,90 €
auf Peperonata Gemüse und Ofenkartoffel <i>wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter <i>(G)</i> oder Pfefferrahmsauce <i>(G,L,O)</i></i>	

Extras

hausgemachte Soßen <i>Bratensoße, dunkle Jägersoße</i> <i>Pfefferrahmsouße, Rahmsouße, Champignonrahmsouße <i>(L,O,G)</i></i>	1,20 €
eine Portion hausgemachte Kräuterbutter	1,20 €
eine Portion Beilagen hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Bratkartoffeln	4,50 €
eine Portion Gemüse (z.B. Speckbohnen, grüne Bohnen, Peperonata)	5,00 €

Hauptgerichte Fisch

auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Pastasotto in Tomaten-Mandel-Pesto
frischer Rucola und Parmesanspäne *(A,D,G)* 24,80 €

vegetarische und vegane Gerichte

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert
mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat *(A,C,G,M,O)* 13,50 €

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert
mit hausgemachten Röstzwiebeln *(A)* und Beilagensalat *(A,C,G,M,O)* 13,50 €

Pastasotto in Rucola-Nuss-Pesto
mit sautiertem Antipasti-Gemüse und Parmesanspäne *(A,H,O,G)* 15,80 €

in Granatapfelsaft geschmorte Aubergine mit gebackenen
Linsenbällchen, Mandelblättchen, Granatapfelkerne und
Rucolapesto *-vegan, glutenfrei- (H)* 16,80 €

für den kleinen Hunger

„Brotzeit“
eine Scheibe Bauernbrot mit Salatgarnitur *(A,G,I,IO)* 5,50 €
wahlweise mit Kochschinken, roher Schinken oder Scheibenkäse

eine Portion paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot *(A,C)* 10,20 €

Winzervesper
mit regionalen Wurstspezialitäten, Schinken, Bergkäse, bunter
Garnitur und Bauernbrot *(A,G,M,O,I,IO)* 12,50 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.

Krone's Klassiker

Currywurst von der langen Roten mit Bauernbrot und hausgemachter Currysauce <i>(A,1,10)</i> <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	7,50 €
Currywurst von der langen Roten mit Pommes Frites und hausgemachter Currysauce <i>(1,10)</i> <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	9,30 €
hausgemachter Rindfleischsalat mit Paprika und roten Zwiebeln mit Bauernbrot <i>(A,G,M,O,13,1,17)</i>	13,20 €
hausgemachter Rindfleischsalat mit Paprika und roten Zwiebeln mit Bratkartoffeln <i>(A,G,M,O,13,1,17)</i>	14,90 €

regionale Vesperkarte

Bibiliskäs mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur <i>(G,M,O)</i>	9,20 €
Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot an Salatgarnitur <i>(A,M,O,13,1,10)</i>	9,20 €
Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur <i>(M,O,13,1,10)</i>	10,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot an Salatgarnitur <i>(A,M,O,13,1,10)</i>	10,20 €
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur <i>(G,M,O,13,1,10)</i>	11,90 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber sauer mit Bauernbrot <i>(A,L,O)</i>	10,90 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber geröstet mit Bauernbrot <i>(A,L,O)</i>	10,90 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Bratensoße, Zwiebeln vom Grill und Bauernbrot <i>(A,G,L,O)</i>	10,90 €
Badisches Trio Wurstsalat, Bibiliskäs und Bratkartoffeln an Salatgarnitur <i>(G,M,O,1,10)</i>	13,20 €

Süßer Genuss

eine Kugel hausgemachtes Sorbet <i>(Zitrone, Cassis oder Mango)</i>	2,20 €
eine Kugel Eis Carte D'Or <i>(Vanille, Erdbeere oder Schokolade)</i>	2,00 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	6,00 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln und Sahne <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade) (C,E,F,G,H,A)</i>	6,50 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis <i>(C,E,F,G,H)</i>	5,20 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce <i>(C,G)</i>	5,20 €
Affogato al Caffè – einfacher Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis <i>(C,E,F,G,H,19)</i>	4,90 €
Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne <i>(C, E, F, G, H)</i>	6,20 €
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne <i>(C, G, E, F, H,19)</i>	6,20 €
hausgemachter Apfelpfannkuchen pur <i>(A, C, G, E, F, H)</i>	7,20 €
hausgemachter Apfelpfannkuchen mit einer Kugel Eis und Sahne <i>(A, C, G, E, F, H)</i>	9,70 €
Schwarzwaldbecher mit Schoko- und Vanilleeis, Kirschwasser und eingemachte Kirschen <i>(C, E, F, G, H)</i>	7,90 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Am Ende unserer Speise- und Getränkekarte finden Sie Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee <i>-auf Wunsch auch entkoffeinierter Kaffee möglich-</i>	2,50 €
Kännchen Kaffee	4,80 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,90 €
doppelter Espresso	5,80 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato im Glas	3,90 €
Glas Tee	2,50 €
Kännchen Tee	4,20 €
<i>wahlweise mit Kandiszucker, Zucker, Zitrone</i>	
<i>verschiedene Sorten: Pfefferminze, Grüntee Asia, Kamillenblüte, Kräutergarten, Sommerbeeren, English Breakfast, Darjeeling, Rooibos Vanilla</i>	
Glas Milch <i>oder</i> Kakao <i>wahlweise warm oder kalt</i>	2,50 €