

Suppen

Tomaten-Cremesuppe mit Sherrysahne Basilikumpesto <i>-vegetarisch-</i>	6,90 €
badische Flädlesuppe	7,40 €

Vorspeisen

gebackene Champignons mit Kräuterquark an Salatbouquet <i>-vegetarisch-</i>	9,80 €
drei Ziegenkäse-Crostini mit Rosmarin und Honig gratiniert an Salatbouquet	10,80 €

Salate

Beilagensalat	5,50 €
kleiner Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten	7,70 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten	12,90 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten mit gebratenen Hähnchenbruststreifen im Honig- Sesam-Mantel	16,60 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten mit drei gebackenen Ziegenkäsetalern und Feigensenf	17,40 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten und gebratenen Teriyaki-Lachswürfeln	20,20 €

Unsere Salate servieren wir klassisch mit unserem hausgemachten Kartoffeldressing.

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

Hauptgerichte Fleisch

Geschnetzeltes von der Rinderleber sauer mit Bratkartoffeln 16,70 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber geröstet mit Bratkartoffeln 16,70 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 17,90 €
wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle
Beilagensalat

Hähnchenbrustschnitzel „Wiener Art“ 18,90 €
wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle
Beilagensalat

Medaillons vom Schweinefilet 20,40 €
mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsouße
Beilagensalat

DAS KRONE ORIGINAL AM KAISERSTUHL



Cordon Bleu Rolle vom Schwein 23,90 €
mit Wacholderschinken und milde
m Bergkäse gefüllt
Bratkartoffeln, Bratenjus
Beilagensalat

gegrilltes Maispoullarden-Sûprême 24,40 €
Tagliatelle in Tomaten-Oliven-Sugo
Basilikumpesto

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken 29,90 €
mit hausgemachten Röstzwiebeln
hausgemachten Spätzle, Speckbohnen und Rahmsauce

200 g gegrilltes Rumpsteak 29,90 €
300 g gegrilltes Rumpsteak 34,40 €
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

*wahlweise mit
hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce*

Sie wünschen eine kleinere 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.

Hauptgericht Fisch

gegrilltes Lachsfilet in Gewürzmarinade
grünes Erbsenrisotto und Parmesanchip 31,40 €

vegetarische Gerichte

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert
mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat 15,40 €

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat 15,40 €

Tagliatelle in Tomaten-Oliven-Sugo *-vegan-*
Basilikumpesto und frischem Rucola 16,20 €

grünes Erbsenrisotto mit sautierten Kräuterseitlingen
Champignons und Pinienkernen 18,80 €

Extras

hausgemachte Soßen 1,50 €
Bratenjus, dunkle Jägersoße
Pfefferrahmsoße, Rahmsoße, Champignonrahmsoße

eine extra Portion hausgemachte Kräuterbutter 1,30 €

eine Portion Beilagen 5,00 €
hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Bratkartoffeln

eine Portion saisonales Gemüse 5,60 €

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

regionale Vesperkarte

Currywurst von der langen Roten mit Bauernbrot und hausgemachter Currysauce <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	8,90 €
Currywurst von der langen Roten mit Pommes Frites und hausgemachter Currysauce <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	13,40 €
Bibiliskäs mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur	10,30 €
Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot an Salatgarnitur	10,80 €
Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur	15,30 €
eine Portion paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot	11,40 €
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot an Salatgarnitur	11,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur	16,40 €
Geschnetzelttes von der Rinderleber sauer mit Bauernbrot	12,20 €
Geschnetzelttes von der Rinderleber geröstet mit Bauernbrot	12,20 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Bratenjus, Zwiebeln vom Grill und Bauernbrot	12,20 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Bratenjus, Zwiebeln vom Grill und Bratkartoffeln	16,70 €
hausgemachter Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln und Paprika mit Bauerbrot	13,90 €
mit Bratkartoffeln	18,40 €
Badisches Trio Wurstsalat, Bibiliskäs und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	14,80 €
Winzervesper mit regionalen Wurstspezialitäten, Schinken, Bergkäse, bunter Garnitur und Bauernbrot	15,10 €

Süßer Genuss

eine Kugel hausgemachtes Sorbet <i>(Zitrone, Cassis oder Mango)</i>	2,50 €
eine Kugel Eis Carte D'Or <i>(Vanille, Erdbeere oder Schokolade)</i>	2,20 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	6,70 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln und Sahne <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	7,30 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis	5,80 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce	5,80 €
Affogato al Caffè – <i>einfacher Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis</i>	5,50 €
Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Schwarzwaldbecher mit Schoko- und Vanilleeis, Kirschwasser und eingemachten Kirschen	8,80 €
Coupe Dänemark mit drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und warmer Schokoladensauce	8,80 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gern Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

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