

## Suppen & Vorspeise

Gemüsecremesuppe mit Crôutons (A,G,L,12)	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle (A,G,L,C)	5,80 €
hausgemachte Gulaschsuppe „ungarische Art“ (10)	
	Tasse 6,80 €
	Teller 8,80 €
Carpaccio von der roten Bete mit Rucolapesto, gerösteten Kernen und Feldsalat -vegan- (M,H)	10,90 €

## Salate

Beilagensalat (M,O)	4,20 €
kleiner Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten (G,M,O,N)	5,80 €
kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle (A,G,M,O,I,10)	6,80 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing (G,M,O)	10,30 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle (A,G,M,O,I,10)	12,80 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten (M,G,O)	10,20 €
<i>wahlweise mit</i>	
○ <i>in Honig und Sesam geschwenkten Hähnchenbruststreifen (N)</i>	13,90 €
○ <i>karamellisierten Ziegenfrischkäsetalern mit hausgemachten Feigen-Tomaten-Vanille Ragout (G,I,E,F,N)</i>	14,50 €
○ <i>auf der Haut gegrilltes Zanderfilet (A)</i>	15,80 €

*Gegen einen Aufpreis von EUR 2,00 erhalten Sie unsere Blattsalate auch als Feldsalat. Unsere Salate servieren wir klassisch mit unserem Hausdressing.*

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

## Hauptgerichte Fleisch

„Äpller Pfanne“ hausgemachte Spätzle in Rahm mit Lauchzwiebeln, Speck, gratiniert mit Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln (A,C,G,I,10)	13,80 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber mit Bratkartoffeln (L,O) <i>wahlweise sauer oder geröstet</i>	14,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ (A,C) <i>oder</i> Hähnchenbrustschnitzel „Wiener Art“ <i>wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachte Spätzle (A,C)</i> Beilagensalat (M,O)	14,80 €  15,60 €
<i>unsere Auswahl an hausgemachten Soßen: Bratensöße, dunkle Jägersöße, Rahmsöße, Champignonrahmsöße (L,O,G)</i>	1,00 €
gekochte Jungbullenbrust mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren (G,L,I,10) Beilagensalat (M,O)	16,20 €
Medaillons vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsöße Beilagensalat (A,C,G,L,M,O)	16,80 €
Cordon Bleu Rolle vom Schwein mit Wacholderschinken und Raclettekäse gefüllt Bratkartoffeln, Bratenjus Beilagensalat (A,C,G,L,M,O,I,10)	19,80 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit hausgemachten Röstzwiebeln Spätzle, Speckbohnen und Rahmsauce (A,C,G,L,M,O,I,10)	25,80 €
200 g gegrilltes Rumpsteak 300 g gegrilltes Rumpsteak	25,80 € 29,20 €
auf sautierten Bohnen und Kartoffel-Kürbis Rösti <i>wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter (G) oder Pfeffersauce (G,L,O)</i>	

## Hauptgerichte Fisch

auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Gemüse-Bandnudeln in Zitronen-Kräuterrahm *(A,D,G)* 22,80 €

## vegetarische Gerichte

Mangoldtaschen gefüllt mit Schafkäse auf Safran-Orangensauce  
und Röstkartoffeln *(A,C,G,O)* 14,80 €

hausgemachte Rote Bete Kartoffelgnocchi mit Haselnussrahm,  
Birne, Lauchzwiebeln, Rote Bete Würfel und Grünkohlchips *(A,C,G,H)* 15,20 €

in Granatapfelsaft geschmorte Aubergine mit gebackenen  
Linsenbällchen, Mandelblättchen, Granatapfelkerne und  
Rucolapesto *-vegan, glutenfrei- (H)* 15,80 €

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert  
Beilagensalat *(A,C,G,M,O)* 12,60 €  
*wahlweise mit Zwiebelschmelze oder hausgemachten Röstzwiebeln (A)*

*Für Sie ist es bei unseren Salaten zu wenig Dressing oder Sie wünschen lieber ein Joghurtdressing? Kein Problem. 😊 Wir möchten Sie herzlichst bitten, unsere Mitarbeiter direkt anzusprechen. Wir reichen das Dressing gern nach.*

*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.

## Vesperkarte

eine Scheibe Brot mit Salatgarnitur (A,G,1,10) <i>wahlweise mit Kochschinken, roher Schinken oder Scheibenkäse</i>	5,50 €
Bibiliskäs mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur (G,M,O)	8,20 €
Currywurst von der langen Roten mit Bauernbrot und hausgemachter Currysauce (A,1,10) <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	6,70 €
Currywurst von der langen Roten mit Pommes Frites und hausgemachter Currysauce (1,10) <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	8,20 €
eine Portion paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot (A,C)	8,50 €
„Krone’s Bauernomelette“ –vegetarisch- mit Kartoffeln, Champignons, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, kleine Salatgarnitur (C)	8,80 €
„Krone’s Bauernomelette“ mit Speck und Kartoffeln, Champignons, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten, kleine Salatgarnitur (C,1,10)	9,50 €
Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot (A,M,O,13,1,10)	8,90 €
Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln (M,O,13,1,10)	10,40 €
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot (A,M,O,13,1,10)	9,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln (G,M,O,13,1,10)	11,40 €
Rinderleber mit Bauernbrot (A,L,O) <i>wahlweise sauer oder geröstet</i>	9,80 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Zwiebeln und Bauernbrot (A,L,O)	9,80 €
Winzervesper mit regionalen Wurstspezialitäten, Schinken, Bergkäse, bunter Garnitur und Bauernbrot (A,G,M,O,1,10)	12,50 €
Badisches Trio Wurstsalat, Bibiliskäs und Bratkartoffeln (G,M,O,1,10)	12,90 €

## Süßer Genuss

Kugel hausgemachtes Sorbert <i>(Zitrone, Cassis oder Mango)</i>	2,00 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	4,00 €
<i>wahlweise</i> mit Sahne <i>(C,E,F,G,H,A)</i>	4,50 €
hausgemachte Beerengrütze <i>wahlweise mit Vanilleeis (C,E,F,G,H) oder mit Vanillesauce (C,G)</i>	4,50 €
Affogato al Caffè - Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis <i>(C,E,F,G,H,19)</i>	4,50 €
Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne <i>(C, E, F, G, H)</i>	5,90 €
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne <i>(C, G, E, F, H,19)</i>	5,90 €
hausgemachter Apfelpfannkuchen pur <i>wahlweise</i>	6,60 €
mit einer Kugel Eis und Sahne <i>(A, C, G, E, F, H)</i>	8,60 €
Schwarzwaldbecher mit Schoko- und Vanilleeis, Kirschwasser und eingemachte Kirschen <i>(C, E, F, G, H)</i>	7,50 €
hausgemachter Bratapfelstrudel mit Marzipan, Mandeln und Vanilleeis <i>(A,C,G,H)</i>	7,80 €

*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>	2,30 €
Kännchen Kaffee	4,40 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Milchkaffee	3,10 €
Latte Macchiato im Glas	3,80 €
Glas Tee	2,30 €
Kännchen Tee	3,80 €
<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>	2,30 €