



Speisekarte

Vorspeisen

Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe 8,50 €
über dem Feuer serviert ⁽ⁱ⁾

Feine Rinderkraftbrühe 5,50 €
mit Flädle

Knoblauchrahmsuppe 7,50 €
Empfehlung vom Küchenchef – mit Kräuterkracherle ^(g)

Weinbergsschnecken nach Elsässer Art 6 Stk 8,50 €
mit hausgemachter Knoblauchbutter und Butter-Toast 12 Stk 15,50 €

Für Feinschmecker: Gänseleber 21,50 €
Gänseleber lauwarm in Butter gebraten mit feinstem Balsamico und Toastbrot ^(laktosefrei)

Salate

Gemischter Salat ^(laktosefrei, j) 5,50 €

Großer Salat mit Burrata, hausgemachtes Basilikumpesto... 17,50 €
an Tomaten, Rucola und feinstem Balsamico-Dressing ^(laktosefrei)

Großer Salat mit Hähnchenbruststreifen ^(laktosefrei) 18,50 €

Großer Salat mit Rinderstreifen ^(laktosefrei) 22,00 €

Großer Salat mit Knoblauchgarnelen ^(laktosefrei) 22,00 €

Fleischlos

Ravioli mit Riccota-Spinatfüllung 17,90 €
mit fruchtiger Tomatensauce, Rucola und Parmesan ^(g, j)

Steinpilz-Risotto 18,50 €
mit lauwarmen Burrata auf Rucola

Käsespätzle 17,90 €
mit Röstzwiebeln und grünem Salat ^(c, g)

Fleischgerichte

Schwein

Schnitzel „Wiener-Art“ 19,50 €
vom Schweinerücken – mit Pommes und Beilagensalat ^(c, i)

Cordon Bleu vom Schweinerücken 22,90 €
gefüllt mit Käse und Schinken – mit Pommes und Beilagensalat ^(c, g, j)

Schweinefilet an Waldpilzen 22,50 €
mit Gemüse und Butterspätzle ^(c, g)

Perfekt dazu: Weißburgunder & Chardonnay, Weingut Bosch 0,25l ... 7,50 €

Rind

Whiskey-Pfeffersteak 32,50 €
250gr vom Angus Rind, mit Kroketten und kleinem Gemüse ^(c, g)

Angus Rumpsteak 32,50 €
*mit Röstzwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten
und kleinem Gemüse ^(c, g)*

Rumpsteak „Rossini“ 42,50 €
*mit Gänseleber an Portwein-Madeira-Sauce mit Kroketten
und kleinem Gemüse ^(g)*

Gekochtes Rindfleisch. 22,90 €
mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Preiselbeeren

Perfekt dazu: Blaufränkisch-Merlot, Weingut Bosch 0,25l ... 7,50 €

Kalb

Wiener Schnitzel 26,50 €
vom Kalb – mit Pommes und Beilagensalat ^(c, i)

Cordon Bleu vom Kalb. 29,90 €
gefüllt mit Käse und Schinken – mit Pommes und Beilagensalat ^(c, g, j)

Perfekt dazu: Blanc, Weingut Klumpp 0,25l ... 8,00 €

Fisch

Spaghetti mit Knoblauch-Garnelen 22,50 €
Tomaten und Grana Padano ^(a, b, g)

Forellenfilet aus der Fischzucht „Quellfisch-Bruchsal“ 23,90 €
in Mandelbutter mit Salzkartoffeln ^(c, g)

Perfekt dazu: Chardonnay im Holzfass gereift, WG Durbach 0,25l ... 8,50 €

Kindergerichte *bis 12 Jahre*

Kinderschnitzel	10,50 €
<i>mit Pommes oder Spätzle ^(a,c,g)</i>	
Spätzle oder Pommes	6,50 €
<i>mit Rahmsauce ^(a,c,g)</i>	
Spaghetti	9,50 €
<i>mit hausgemachter Tomatensauce</i>	

Spezial: Jeden Freitag!

Frische Leberle vom Rind mit Bratkartoffeln	17,90 €
---	---------

Zum Vorbestellen *ab 4 Personen*

Käsefondue aus 3 Sorten Käse	pro Person 35,00 €
<i>mit feinem Holzofenbrot</i>	

Dessert

Zimtparfait an Fruchtspiegel	8,50 €
Hausgemachte Quark-Knödel in süßer Panade	7,90 €
<i>an einem Fruchtspiegel und Sorbet</i>	
Eierlikör-Becher	8,50 €
<i>zwei Kugeln Vanilleeis, feinem Eierlikör und Sahne</i>	
Schwarzwald-Becher	8,50 €
<i>zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, Sauerkirschen und Sahne</i>	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,50 €
<i>zwei Kugeln Vanilleeis</i>	
Gemischtes Eis	7,50 €
<i>mit drei Kugeln zur Wahl</i>	
Affogato	4,80 €
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
Eine Kugel Sorbet oder Eis zur Wahl	2,80 €
<i>Sorbet: Passionsfrucht, Himbeere; Milcheis: Vanille, Schokolade, Haselnuss</i>	
Portion Sahne	0,70 €

Hinweise

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, fragen Sie bitte das Servicepersonal nach unserer Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen.

WIFI: Gasthaus zur Krone
Passwort: Krone1234