



Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen, Datteltomaten
und Junglauchlauch
11,50€

Lauwarm geräucherter schottischer Lachs auf Gurke und Kresse mit Radieschen
16,50€

Gebackener Ziegenkäse auf Spinatsalat und Granatapfel
14,50€

Gebratene Jakobsmuschel und selbstgemachter Lardo vom hällischen
Landschwein in weißer Tomatenbutter auf Spaghettini
19.50€

Suppen

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit hausgemachten Rehschinken
8,50€

Kraftbrühe vom Hohenloher Weideochsen mit Flädle und Wurzelgemüse
7,50€

Hauptgänge

Gebratener Seeteufel in Pimento-Ingwer-Schaum und gebackenen Couscous
Bällchen
31,50€

Gebratener Hällischer Spanferkelrücken auf geschmortem Herbstgemüse mit
Amandine Kartoffeln
29,50€

Gebratenes Rehnüsschen in Preiselbeerjus auf glasierter Pastinake und Knöpfe
28,50€

Gebratener Kalbsrücken und gebackenes Bries auf Petersilienwurzelpüree und
Petersiliennocken
28,50€

Talleggio Knödel auf Pilzen in Kräuterschaum und Salat
22,50€

Steak des Monats

Teres Major mit Pfifferlingen in Spätburgunder auf Rösti
28,50€

Einfach gut

Geschmortes Rehragout mit Spätzle und Salat
18,50€

Paniertes Schnitzel vom Hällischen Landschwein mit Röstkartoffeln
17,50€

Schwäbischer Zwiebelrostbraten in Spätburgunderjus mit Spätzle und Salat
28,50€

Unser kleines Herbst- Menü

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit hausgemachten Rehschinken

Gebratener Spanferkelrücken auf geschmortem Herbstgemüse mit Amandine
Kartoffeln

Trifle von der Valrhona Schokolade mit eingemachter Portweinbirne

36,50€

Das Krone Menü

Lauwarm geräucherter schottischer Lachs auf Gurke und Kresse mit Radieschen

Gebratene Jakobsmuschel und Lardo vom hällischen Landschwein in weißer
Tomatenbutter auf Spaghettini

Gebratenes Rehnüsschen in Preiselbeerjus auf glasierter Pastinake und
Schupfnudeln

Topfenmousse im Holunderblütengelee mit Blutpfirsichsorbet
oder
Dreierlei von Vera`s Hofkäse

Als 3-Gang mit Dessert 51€

Menü Komplet 67€

Desserts

Klein, fein, süß

Trifle von der Valrhona Schokolade mit eingemachter Portweinbirne
7,50€

Topfenmousse im Holunderblütengelee mit Blutpirsichsorbet
12,50€

Variation von Hausgemachten Sorbets
10,50€

Creme Brûlée mit Koriander-Ananas und Valrhona-Schokoladensorbet
11,50€

Dreierlei von Vera`s Hofkäse
10,50€

Alle Speisen sind frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen