

Willkommen

im

Landgasthaus

Krone

.... die badische Küche !


Krone

Lieber Gast,

*wir freuen uns, Sie hier in der **Krone** begrüßen zu dürfen.
Und weil wir das oft erleben wollen, ein Wort in eigener Sache.*

*Wir verwenden ausschließlich Zutaten bester Herkunft; dies gilt
besonders beim Fleisch.*

*Weil es aber dennoch zu berechtigter Kritik Anlass geben kann, bitten
wir Sie - lieber Gast - herzlich, diese auch spontan zu äußern.
Wir werden Sie sofort mit der einwandfreien gleichen, oder auch einer
anderen Speise Ihrer Wahl bedienen.*

*Und wenn wir selbst einmal Stein des Anstoßes sein sollten,
dann sagen Sie das bitte auch.*

*Auch wir bedauern, dass der Lebensmittelmarkt in unserer heutigen
Zeit nicht ganz ohne Konservierungs- und Zusatzstoffen - wie z.B.
Vitamin C (Ascorbinsäure) - auskommen kann.
Da wir nicht zuletzt auch auf Zulieferanten angewiesen sind, müssen
wir akzeptieren, dass diese eventuell Zusatzstoffe verwenden.
Bitte fragen Sie bei Bedarf unseren Service nach der Karte mit der
Allergenen-Liste.*



Aperitif

<i>ein Glas Sekt</i>		<i>0,1l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>ein Glas Sekt Orange</i>	<i>2</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Kir Royal</i> <i>Sekt mit Cassislikör</i>	<i>2</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Martini</i> <i>weiß oder rot</i>	<i>2</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Sherry</i>	<i>2</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Pernod / Ricard</i>		<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>2</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>2</i>	<i>2cl</i>	<i>€ 4,50</i>



Sorbets

Sie erhalten jeweils zwei Kugeln Sorbet

Framboise / Himbeere 2cl € 5,50
mit Himbeergeist

Poire / Birne 2cl € 5,50
mit Williams Christ

Ananas 2cl € 5,50
mit altem Rum

Apfel 2cl € 5,50
mit Apfelschnaps oder Calvados

Zitrone 2cl € 5,50
mit Wodka



Heißgetränke

<i>eine Tasse Kaffee</i>	11	€ 2,30
<i>ein Kännchen Kaffee</i>	11	€ 4,60
<i>eine Tasse Espresso</i>	11	€ 2,10
<i>eine Tasse Cappuccino</i>	11	€ 2,70
<i>ein Glas Tee</i> <i>bitte fragen Sie nach unseren Sorten</i>		€ 2,20
<i>Grog</i>		€ 4,50
<i>Tee mit Rum</i>		€ 4,50
<i>Glühwein</i>	2	€ 4,50
<i>eine heiße Zitrone</i>		€ 2,00
<i>heiße Schokolade</i> <i>mit Sahne</i>	4	€ 3,50
<i>heiße Schokolade</i> <i>mit Sahne und Amaretto</i>	4	€ 4,50
<i>Milchkaffee</i>	11	€ 3,50
<i>Latte macchiato</i>	11	€ 3,50



alkoholfreie Getränke

<i>Schwarzwald Sprudel</i> <i>classic</i>	0,25l	€ 2,20
<i>Schwarzwald Sprudel</i> <i>classic</i>	0,5l	€ 3,00
<i>Peterstaler Sprudel</i> <i>medium</i>	0,5l	€ 3,00
<i>Teinacher</i> <i>still</i>	0,5l	€ 3,00
<i>Cola</i>	2,4 0,2l	€ 2,00
<i>Cola</i>	2,4 0,4l	€ 4,00
<i>Fanta</i>	2,4 0,2l	€ 2,00
<i>Fanta</i>	2,4 0,4l	€ 4,00
<i>süßer Sprudel</i>	4 0,2l	€ 2,00
<i>süßer Sprudel</i>	4 0,4l	€ 4,00
<i>Cola light</i>	2,4 0,2l	€ 2,00
<i>Cola light</i>	2,4 0,4l	€ 4,00



alkoholfreie Getränke

<i>Apfelsaft</i>	0,2l	€ 2,00
<i>Apfelsaft</i>	0,4l	€ 4,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	€ 2,00
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4l	€ 4,00
<i>Orangensaft</i>	0,2l	€ 2,00
<i>Orangensaft</i>	0,4l	€ 4,00
<i>Orangensaftschorle</i>	0,2l	€ 2,00
<i>Orangensaftschorle</i>	0,4l	€ 4,00
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	0,2l	€ 2,00
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	0,4l	€ 4,00
<i>Bitter Lemon</i> <i>aus der Flasche</i>	2,10 0,2l	€ 2,80
<i>Malztrunk</i> <i>aus der Flasche</i>	0,33l	€ 2,20



Bier

<i>Export</i> hell, vom Fass	0,25l € 1,90
<i>Export</i> hell, vom Fass	0,5l € 3,80
<i>Export</i> dunkel, vom Fass	0,3l € 2,40
<i>Export</i> dunkel, vom Fass	0,5l € 4,00
<i>Pils</i> vom Fass	0,3l € 2,50
<i>Pils</i> vom Fass	0,5l € 4,10
<i>Hefeweizen</i> vom Fass	0,3l € 2,60
<i>Hefeweizen</i> vom Fass	0,5l € 3,80
<i>Amer-Picon Bier</i>	0,25l € 2,60
<i>Kristallweizen</i> aus der Flasche	0,5l € 3,80
<i>Erdinger Weizen alkoholfrei</i> aus der Flasche	0,5l € 3,40
<i>Clausthaler alkoholfrei</i> aus der Flasche	0,33l € 2,20



Weißweine

aus der Ortenau

Ortenberger Müller-Thurgau auch trocken, Q.b.A.	0,25l	€ 3,20
Fessenbacher Müller-Thurgau halbtrocken	0,25l	€ 3,20
Silvaner, Weingut Sieferle	0,25l	€ 3,40
Weißherbst, WG Gengenbach Q.b.A.	0,25l	€ 3,40
Rosé, Weingut Sieferle	0,25l	€ 4,50
Ortenberger Riesling (Klingelberger) auch trocken, Q.b.A.	0,25l	€ 3,50
Fessenbacher Riesling (Klingelberger) halbtrocken oder trocken	0,25l	€ 3,50
Grauburgunder, Weingut Franckenstein trocken, Q.b.A.	0,25l	€ 4,50
Weißburgunder, Schloss Ortenberg trocken, Q.b.A.	0,25l	€ 4,50
Müllerschorle auch trocken	0,25l	€ 2,60
Rieslingschorle auch trocken	0,25l	€ 2,80
Weißherbstschorle	0,25l	€ 2,80
Weißburgunderschorle trocken	0,25l	€ 2,90



Rotweine

aus der Ortenau

<i>Ortenberger Spätburgunder</i> <i>auch trocken, Q.b.A.</i>	0,25l	€ 4,50
<i>Spätburgunder, Weingut Franckenstein</i> <i>trocken, Q.b.A.</i>	0,25l	€ 4,80
<i>Spätburgunder, Schloss Ortenberg</i> <i>trocken, Q.b.A.</i>	0,25l	€ 4,80
<i>Spätburgunder Weingut Sieferle</i> <i>trocken</i>	0,25l	€ 5,80
<i>Spätburgunderschorle</i> <i>auch trocken</i>	0,25l	€ 3,00

Sekt

<i>Crémant d'Alsace</i>	0,1l	€ 3,00
<i>Crémant d'Alsace</i>	0,7l	€ 20,00



Schnäpse

aus der Ortenau

<i>Obstwasser</i>	<i>2cl € 2,00</i>
<i>Rosler (Topinambur)</i>	<i>2cl € 2,00</i>
<i>Roter Rosler</i>	<i>2cl € 2,00</i>
<i>Williams Christ Birne</i>	<i>2cl € 3,00</i>
<i>Löhrpflaume</i>	<i>2cl € 3,00</i>
<i>Mirabell</i>	<i>2cl € 3,00</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl € 3,20</i>
<i>Trester</i> <i>vom Gewürztraminer</i>	<i>2cl € 3,40</i>



Hochprozentiges

aus aller Herren Länder

<i>Underberg</i>	2	2cl	€ 2,00
<i>Fernet Branca</i>	2	2cl	€ 2,80
<i>Asbach Uralt</i> <i>Weinbrand</i>		2cl	€ 2,80
<i>Hennessy</i> <i>Cognac</i>		2cl	€ 4,00
<i>Ballantines</i> <i>Whiskey</i>		2cl	€ 4,50
<i>Jack Daniels</i> <i>Whiskey</i>		2cl	€ 4,50
<i>J&B</i> <i>Whiskey</i>		2cl	€ 4,00
<i>Baileys</i> <i>Irish Coffee Creme</i>	1,2,7	2cl	€ 3,80
<i>Ramazzotti</i>	2	4cl	€ 4,00
<i>Averna</i>	2	4cl	€ 4,00



Badische Klassiker

<i>Tagessuppe</i>	€ 5,50
<i>Rindfleisch "Meerrettich"</i> <i>Brust und Leiter</i> <i>mit Salzkartoffeln, Rote Bete und Preiselbeeren</i>	9 € 17,50
<i>Eingemachtes Kalbfleisch</i> <i>Kalbsragout in Rieslingrahmsauce</i> <i>mit Butternudeln</i>	€ 17,50
<i>Sauerbraten</i> <i>vom Rind. In Rotwein und Essig eingelegt.</i> <i>mit Butternudeln</i>	€ 17,50
<i>Ochsenzunge in Madeirasauce</i> <i>mit Champignons und Butternudeln</i>	€ 17,50
<i>Rahmschnitzel vom Kalbsrücken</i> <i>mit Spätzle</i>	€ 20,50
<i>Schweineschnitzel, paniert</i> <i>mit Pommes frites</i>	€ 15,50
<i>Schweineschnitzel, paniert "Hänsel"</i> <i>Kinderportion, mit Pommes frites</i>	€ 11,30
<i>Wiener Schnitzel</i> <i>vom Kalbsrücken, mit Pommes frites</i>	€ 20,50
<i>Jägerschnitzel</i> <i>vom Schwein, mit Pommes frites</i>	€ 16,50
<i>Cordon bleu</i> <i>vom Schwein, mit Pommes frites</i>	€ 18,50
<i>Lammhäxle</i> <i>mit grünen Bohnen und Brägele</i>	€ 20,50



Badische Klassiker

Leberle / Nierle € 11,80
*schlachtfrisch, nur montags
mit Holzofenbrot*

Leberle / Nierle € 15,50
*schlachtfrisch, nur montags
mit Brägele*

Kutteln € 11,80
*in Riesling, sauer oder abgeschmälzt
mit Holzofenbrot*

Kutteln € 15,50
*in Riesling, sauer oder abgeschmälzt
mit Brägele*

Kalbsgeschnetzeltes € 20,50
mit Rösti

Kalbsrahmgulasch € 18,50
mit Butternudeln

Zander "Badische Art" € 19,50
in Riesling, mit Butternudeln

Kabeljau 3,6 € 18,50
in Senfsauce, mit Salzkartoffeln

Beilagensalat klein € 3,00 / groß € 4,50



Steaks und Filets

Rumpsteak mit Kräuterbutter € 20,50
vom Angus-Rind, mit Pommes frites

Rumpsteak mit Sauce provençale € 20,50
(Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter der Provence)
vom Angus-Rind, mit Pommes frites

Rumpsteak in Pfefferrahmsauce € 20,50
(mit Cognac und grünem Pfeffer)
vom Angus-Rind, mit Pommes frites

Weiderindsteak € 20,50
mit Pommes frites

Rinderfilet mit Kräuterbutter € 28,00
mit Pommes frites

Rinderfilet in Pfefferrahmsauce € 28,00
(mit Cognac und grünem Pfeffer)
mit Pommes frites

Filetspitzen "Stroganoff" € 28,50
in Cognacsauce, mit Spätzle

Wild

Rehragout 3 € 19,20
mit Spätzle und Preiselbeeren

Rehbraten 3 € 21,20
mit Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren

Medaillons vom Rehrücken 3 € 28,50
mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeeren

Beilagensalat klein € 3,00 / groß € 4,50



Vegetarische Gerichte

<i>drei Spiegeleier mit Brätele</i>		€ 11,50
<i>Käsespätzle überbacken</i>		€ 12,50
<i>Verlorene Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln</i>	3,6	€ 11,50
<i>Salat Krone mit Käse und Ei</i>		€ 12,50
<i>Käsesalat</i>	1,3,8,9	€ 9,90
<i>Käsebrot</i>	8	€ 9,90



leichte Gerichte

Putensteak € 16,50
in Currysauce, mit Reis

Putengeschnetzeltes € 16,80
in Currysauce, mit Reis

kleine Gerichte

Putenschnitzel "Gretel" € 11,30
Kinderportion, mit Pommes

ein Paar Wienerle 3 € 7,50
mit Meerrettich und Holzofenbrot

ein Paar weiße Bratwürste € 10,50
mit gemischtem Salat

Fleischkäse € 10,50
mit Zwiebeln oder Ei, gemischter Salat

Schinkenspätzle € 12,20
mit Käse überbacken

Toast "Hawaii" 1,3,4 € 11,50
mit Schinken, Ananas und Käse

Strammer Max € 11,80

Beilagensalat klein € 3,00 / groß € 4,50



Vesper

jeweils mit frischem Holzofenbrot

<i>Wurstsalat</i>	1,3,9	€ 8,90
<i>Straßburger Wurstsalat</i>	1,3,4,8	€ 9,90
<i>Ochsenmaulsalat</i>	1,3,4	€ 8,80
<i>Rindfleischsalat</i>		€ 10,20
<i>Badischer Salat</i> <i>(Rindfleisch-, Ochsenmaul-, Wurst- und Fleischsalat)</i>	1,3,9	€ 12,80
<i>Salatschüssel Krone</i> <i>mit Schinken und Ei</i>	1,4,12	€ 11,50
<i>Käsesalat</i>	1,3,8,9	€ 9,90
<i>Schwartenmagen</i> <i>sauer</i>	1,3,9	€ 8,80
<i>Ripple</i> <i>kalt oder warm</i>	1,8	€ 8,50
<i>Russische Eier</i> <i>reich garniert</i>	1,2,3,4,8	€ 9,90



Vesper

jeweils mit frischem Holzofenbrot

Aufschnittbrot 3,9 € 8,80
garniert

Schinkenbrot 8 € 9,90
mit rohem oder gekochtem Schinken

Käsebrot 8 € 9,90

Krone-Platte 1,2,3,8 € 11,60
belegte Brotschnitten

auf Nachfrage:

Tartar "coupé au couteau" € 17,80
200gr, mit dem Messer geschnitten

Roastbeef € 17,80
mit Sauce Remoulade und Brägele



Feiern in der Krone

Unser Lokal bietet Ihnen Platz für ca. 110 Gäste; für kleinere Anlässe stehen Ihnen ca. 40 Plätze in der Kronenstube zur Verfügung. Des Weiteren bieten wir Ihnen eine individuelle Menügestaltung Ihrer Festlichkeit an.

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Verschenken Sie Freude. Ein Gutschein der **Krone** bietet Ihnen Raum für eine persönliche, individuelle Gestaltung.

Sie möchten sich sicher sein, einen Platz zu bekommen, oder wollen einen unserer romantischen Ecktische?

Reservieren Sie rechtzeitig telefonisch unter:

+49 (0)781 3 67 11

Sehr verehrter Gast,

Wir weisen Sie darauf hin, dass in den von uns verwendeten Grundprodukten zum Teil folgende ausweisungspflichtige Zusatzstoffe enthalten sind:

- 1) mit Konservierungsstoff, 2) Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam (Phenylalaninquelle), 7) mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) coffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

