

# MENUE

## APERITIF

### Spritz:

-Aperol	0,25 l	7,00 €
-Sandorn	0,25 l	7,00 €
-Limoncello	0,25 l	7,00 €

Lillet Wild Berry 0,25 l 7,00 €

Campari Amalfi 0,25 l 7,00 €

### Alkoholfrei:

Zeit für Sprizz Bittersüßerorangenaperero 0,25 l 7,00 €  
Weinkellerei Fürstenfass Hohenlohe

Ein Glas Sherry<sup>(6)</sup> 4,00 €  
Medium oder Dry

Cuvée Sekt dry 0,1l 5,50 €  
WG Heilbronn 0,75 l 32,50 €

Leffe 0,33l 4,40 €  
blonde oder brune  
Belgisches Klosterbier

Gelber Muskateller Sekt trocken 0,7 l 35,00 €  
Traditionelle Flaschengärung  
Weingut Albrecht Kiessling Heilbronn

Gewürztraminer Sekt trocken 0,7 l 35,00 €  
Traditionelle Flaschengärung  
Weingut Haberkern-Betz  
Erlenbach

Cuvée „Tilda“ 0,7 l 28,00 €  
Sekt **alkoholfrei**  
Weingut Haberkern-Betz  
Erlenbach

GÜLDENE  
KRONE

ELLHOFEN  
07134/98420

krone-ellhofen.de

# MENUE

## VORSPEISEN

Spargelcremesuppe(d)	7,00 €
Bärlauchcremesuppe(d)	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle(a,d,i) und Grießklößchen(a,d,i)	7,00 €
Wildschweinschinken geräuchert mit Pflücksalat, Röstbrot(i) und gebratenen Pilzen	10,50 €

## SALATE

Kleiner Beilagen Salat „la Bagatelle“	5,00 €
Ihr mittelgroßer Salat mix	8,50 €
Große Schale: Ihre eigene Salat Innovation	12,50 €

## VEGETARISCH

Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln und dipp <b>vegan</b>	19,00 €
Spinat- und Tomatenknödel(a,d,i) mit Pilzen in Rahm(d)	19,00 €
Hausgemachte Bärlauchgnocchi(a,i) gebraten mit Spargel, Kirschtomaten und Parmesan(d)	19,00 €

## MEER&FLUSS

Lachssteak(b) auf Spargelragout(d) und Bärlauchgnocchi(a,i)	24,50 €
Wolfsbarschfilet(b) auf gegrilltem Grünspargel und Fettuccine(a,i)	25,00 €
Garnelenpfanne mit Grillgemüse und Röstkartoffeln	27,50 €

# MENUE

## HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Maultasche <sup>(a,i)</sup> , Spätzle <sup>(a,i)</sup> und Bubenspitzle <sup>(a,i)</sup>		29,50 €
Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet an Rahmsoße <sup>(d)</sup> dazu Spätzle <sup>(a,i)</sup> , Maultasche <sup>(a,i)</sup> und Bubenspitzle <sup>(a,i)</sup> dazu 150g Rinderfilet		21,00 € 9,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sup>(a,i)</sup> mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet		24,00 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken <sup>(a,d,i)</sup> mit Kartoffelkroketten <sup>(d,i)</sup> und blanchiertem Gemüse		20,50 €
Rinderfiletspitzen in Cognacrahm <sup>(d)</sup> mit Pilzen und Butterspätzle <sup>(a,d,i)</sup>		30,50 €
Rehbraten aus heimischer Jagd in Preiselbeerrahm mit Pilzen und Bärlauchspätzle <sup>(a,d,i)</sup>		32,50 €
Kalbsleber gebraten <sup>(i)</sup> auf Apfel- Kartoffelstampf und Zwiebeln		24,50 €
Frischer Pfälzer Spargel mit Sc. Hollandaise dazu Bärlauchflädle, Salzkartoffeln zum Spargel dazu:		25,00 €
Portion gemischter Schinken		5,50 €
2 Schweinelendchen		7,00 €
Lachssteak		8,00 €
Kalbsschnitzel		8,00 €
200g Rumpsteak		8,50 €
150g Rinderfilet		9,50 €
Weinempfehlung zum Spargel		
Silvaner trocken	0,75l	17,00 €
Weingut Fürstenfass Hohenlohe	0,25l	6,00 €

GÜLDENE  
**KRONE**  
 ELLHOFEN  
 07134/98420  
 krone-ellhofen.de

# MENUE STEAKS

## Das Beste vom argentinischen Prime Beef

### Vorweg:

Carpaccio vom Rinderfilet  
frisch geschnitten und dünn geklopft mit  
Parmesan, Salatgarnitur und Röstbrot 16,50 €

<b>Steaks:</b>	200 g	30,50 €
Filet Mignon	250 g	35,50 €
	300 g	39,50 €

Rumpsteak	250 g	30,00 €
	300 g	32,00 €
	350 g	34,00 €

Entrecôte	250 g	30,00 €
	300 g	32,00 €
	350 g	34,00 €

Zu Ihrem Steak reichen wir Kalbsjus und sc. Bernaise.

### Sie können 2 Beilagen wählen:

Pilze, Grillgemüse, Salat vom Buffet, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelecken, Bratkartoffeln, Maiskolben,

### Etwas Besonderes:

... **Surf' n Turf** - kleines Rinderfilet 200 g 39,00 €  
mit Riesengarnelen auf Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

### Wir braten Ihr Steak ganz nach Ihren Vorlieben:

<b>en</b>	<b>de</b>	<b>fr</b>
raw	roh	cru
very rare	fast roh	bleu
rare	blutig	saignant
medium rare	englisch -halb blutig	-
medium	rosa	à point
medium well	halbrosa	demi-anglais
well done	durch(gebraten)	bien Cut

GÜLDENE  
KRONE

ELLHOFEN  
07134/9840

krone-ellhofen.de

# MENUE KAFFEE

Café Creme Schümli	2,00 €
Espresso	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,00 €

# DIGESTIF

Apfelbrand Cox Orange im Eichenfass gereift	5,50 €
Quittenbrand	4,50 €
Mirabelle	4,50 €
Calvados	3,00 €
Williamine Morand	4,50 €
Himbeergeist Schladerer	3,00 €
Linie fra Norge	3,00 €
Bénédicte	3,50 €
Ramazotti	3,00 €
Averna	2,50 €
Divinus Riesling Eiswein QbA WG Dürrenzimmern Stockheim eG	0,375l Fl 40,00 €

# MENUE DESSERT

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis <sup>(d)</sup> und Sahne <sup>(d)</sup>	6,60 €
Affogato al café <sup>(d)</sup> (Espresso mit Vanilleeis)	3,30 €
Gemischtes Eis <sup>(d)</sup> (3 Kugeln) mit Sahne <sup>(d)</sup>	5,30 €
ohne Sahne	4,80 €
hausgemachte Creme Brûlée <sup>(a,d)</sup> mit Cassis Sorbet	7,00 €
Kleine Sünde kleine Dessertüberraschung	3,30 €
Kaiserschmarren <sup>(a,d,i)</sup> frisch gebacken mit Vanillesoße <sup>(d)</sup> und Zwetschgen	8,00 €
„heiße Liebe“ 2 Kugeln Vanilleeis <sup>(d)</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>(d)</sup>	7,00 €
Weißer und Dunkler Mousse au Chocolat <sup>(a,d)</sup> mit frischen Früchten	7,00 €

1. mit Farbstoff, 2. Chininhaltig, 3. Antioxidationsmittel, 4. koffeinhaltig, 5. Phosphat, 6. Geschwefelt, 7. Nitritpökelsalz, 8. Geschmacksverstärker,  
A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch, E=Sellerie, F=Sesam, G=Schwefeldioxid und Sulfite, H=Erdnüsse, I=Glutenhaltig, J=Lupine,  
K=Schalenfrüchte, L=Senf, M=Sojabohnen, N=Weichtiere

GÜLDENE  
KRONE  
ELLHOFEN  
07134/98420  
krone-ellhofen.de