

MENUE APERITIF

Ein Glas Sherry ⁽⁶⁾ Medium oder Dry		4,00 €
Cuvée Sekt dry WG Heilbronn	0,1l 0,75 l	5,50 € 24,50 €
Ein Glas Secco von der WG Heilbronn	0,1l	4,50 €
Leffe blonde oder brune Belgisches Klosterbier	0,33l	4,30 €
Lillet Roseberry Lillet rosé mit Schweppes Wild Berry	0,25l	7,00 €
Aperol Sprizz ^(1,2)	0,25l	7,00 €
Gelber Muskateller Sekt trocken Traditionelle Flaschengärung Weingut Albrecht Kiessling Heilbronn	0,7 l	32,00 €
Gewürztraminer Sekt trocken Traditionelle Flaschengärung Weingut Haberkern-Betz Erlenbach	0,7 l	32,00 €

MENUE

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe mit frischem Kerbel	6,90 €
Bärlauchcremesuppe ^(d) mit Croutons ⁽ⁱ⁾	6,90 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle ^(a,d,i) und Grießklößchen ^(a,d,i)	6,50 €
Hausgebeitzer Lachs im Bärlauchflädle mit grünem Spargel, Sahnemeerrettich ^(d) und Salatbukett	11,00 €

SALATE

Kleiner Beilagen Salat „la Bagatelle“	4,00 €
Ihr mittelgroßer Salat mix	7,00 €
Große Schale: Ihre eigene Salat Innovation	9,00 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Bärlauch Maultaschen ^(a,i) Pilzrahmsouße ^(d)	18,00 €
Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln und dipp vegan	18,00 €
Hausgemachte Bärlauch Gnocchi ^(a,i) mit Spargel, Kirschtomaten und Parmesan ^(d)	18,00 €

MEER&FLUSS

Lachssteak ^(b) auf Spargelragout ^(d) und Kräuterkartoffel	22,50 €
Dorschfilet ^(b) auf Fettuccine ^(a,i) in Bärlauchrahm ^(d) und Kirschtomaten	19,50 €
Seeteufelmedaillon ^(b) auf Grünspargelrisotto ^(d)	24,00 €

MENUE

HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Maultasche ^(a,i) , Spätzle ^(a,i) und Bubenspitze ^(a,i)	27,50 €
Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet an Rahmsoße ^(d) dazu Spätzle ^(a,i) , Maultasche ^(a,i) und Bubenspitze ^(a,i) dazu 150g Rinderfilet	20,00 € 9,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^(a,i) mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet	24,00 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken ^(a,d,i) mit Kartoffelkroketten ^(d,i) und blanchiertem Gemüse	19,50 €
Rinderfiletspitzen in Cognacrahm ^(d) mit Pilzen und Butterspätzle ^(a,d,i)	26,50 €
Wildschweinsauerbraten aus heimischer Jagd in Backpflaumenrahm, Pilze und Bärlauchspätzle ^(a,d,i)	24,50 €
Irish Flank Steak rosa gebraten mit Bratgemüse und Süßkartoffelpommes	23,50 €
Wildragout aus heimischer Jagd mit gebratenem Grünspargel und Serviettenknödel ^(a,d,i)	24,50 €
Portion frischer deutscher Spargel mit Bärlauchflädle ^(a,i) , Kartoffel und Sc. Hollandaise ^(a,d) zum Spargel dazu:	22,50 €
Portion gemischter Schinken	5,50 €
2 Schweinelendchen	7,50 €
Kalbsschnitzel ^(a,i)	8,00 €
200g Rumpsteak	8,50 €
150 g Rinderfilet	9,50 €

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	14,50 €
---	---------

Steaks:	200 g	26,00 €
Filet Mignon	250 g	32,00 €
	300 g	36,00 €
Rumpsteak	250 g	27,00 €
	300 g	29,00 €
	350 g	32,00 €
Entrecôte	250 g	27,00 €
	300 g	29,00 €
	350 g	32,00 €

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 180 g mit Riesengarnelen auf Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln	38,00 €
---	---------

Wir braten Ihr Steak ganz nach Ihren Vorlieben:

<i>en</i>	<i>de</i>	<i>fr</i>
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 €
Bénédictine	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 ^(d) und Sahne ^(d)	6,60 €
Affogato al café ^(d) (Espresso mit Vanilleeis)	3,30 €
Gemischtes Eis ^(d) (3 Kugeln) mit Sahne ^(d)	5,30 €
ohne Sahne	4,80 €
hausgemachte Creme Brûlée ^(a,d) mit Cassis Sorbet	7,00 €
Kleine Sünde kleine Dessertüberraschung	3,30 €
Kaiserschmarren ^(a,d,i) frisch gebacken mit Vanillesoße ^(d) und Zwetschgen	8,00 €
„heiße Liebe“ 2 Kugeln Vanilleeis ^(d) mit heißen Himbeeren und Sahne ^(d)	7,00 €
Mousse au Chocolat 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=Sesamseed, 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