

MENUE

APERITIF

XP Weinlikör cuvéé Staatsweingut Weinsberg		3,50 €
Ein Glas Sherry Medium oder Dry		4,00 €
Cuvée Sekt dry WG Heilbronn	0,1l 0,75 l	5,00 € 24,50 €
Ein Glas Secco von der WG Heilbronn	0,1l	4,00 €
Leffe blonde oder brune Belgisches Klosterbier	0,33l	4,00 €
Lillet Roseberry Lillet rosé mit Schweppes Wild Berry	0,25l	6,50 €
Aperol Sprizz	0,25l	6,50 €

MENUE

VORSPEISEN

Pfifferlings Cremesuppe mit Thymian	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Grießklößchen	6,00 €
Matjestatar mit Kartoffelrösti dazu Wildkräutersalat	8,00 €

SALATE

Kleiner Beilagensalat „la Bagatelle“	4,00 €
Ihr mittelgroßer Salatmix	5,00 €
Große Schale: Ihre eigene Salat Innovation	6,00 €
Ceasar Salat mit Croutons ⁽ⁱ⁾	8,00 €

VEGETARISCH

Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln	16,00 €
Pfifferlingsrisotto ^(d) mit Wildkräutersalat	15,50 €
Hausgemachte Bärlauchgnocchi ^(a,i) mit grünem Spargel , Kirschtomaten und Parmesan	16,00 €

MEER&FLUSS

Lachssteak ^(b) auf Sauerkraut- Kartoffelpüree ^(d) und frisches Marktgemüse	18,50 €
Garnelenpfanne ^(c) mit Bratgemüse und Röstkartoffeln	22,00 €
Matjesfilet ^(b) Hausfrauen Art ^(d) mit Bratkartoffeln	16,50 €

MENUE

HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Maultasche ^(a,i) , Spätzle ^(a,i) und Bubenspitze ^(a,i)	23,00 €
Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet an Rahmsoße ^(d) dazu Spätzle ^(a,i) , Maultasche ^(a,i) und Bubenspitze ^(a,i) 150g Rinderfilet dazu	18,50 € 9,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^(a,i) mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet	20,50 €
Rinderfiletspitzen in Cognacrahm ^(d) mit Waldpilzen und Butterspätzle ^(a,d,i)	23,00 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken ^(a,d,i) mit Kartoffelkroketten ^(d) und blanchiertem Gemüse	18,00 €
Rehbraten aus heimischer Jagd in Preiselbeerrahmsoße mit Pilzen und Schupfnudeln ^(a,i)	25,50 €
Rehragout aus heimischer Jagd in Gin-, Wacholdersoße mit Pilzen und Bärlauchspätzle ^(a,i)	23,50 €
frische Pfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödel ^(a,d,i)	15,50 €
2 Schweinemedallions	6,50 €
Kalbsschnitzel ^(a,i)	7,00 €
Lachssteak	7,50 €
200g Rumpsteak	8,50 €
180g Rinderfilet	10,00 €

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	12,50 €
---	---------

Steaks:	200 g	24,00 €
Filet Mignon	250 g	30,00 €
	300 g	34,00 €
Rumpsteak	250 g	26,00 €
	300 g	28,00 €
	350 g	31,00 €
Entrecoté	250 g	26,00 €
	300 g	28,00 €
	350 g	31,00 €

Zu Ihrem Steak reichen wir Kalbsjus und sc. Bernaise.

Sie können 2 Beilagen wählen:

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

Etwas Besonderes:

... Surf' n Turf - kleines Rinderfilet 180 g mit Riesengarnelen auf Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln	35,00 €
---	---------

Wir braten Ihr Steak ganz nach Ihren Vorlieben:

en	de	fr
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 ^(d) und Sahne ^(d)	6,00 €
Affogato al caffè ^(d) (Espresso mit Vanilleeis)	3,00 €
Gemischtes Eis ^(d) (3 Kugeln) mit Sahne ^(d)	4,10 €
ohne Sahne	3,60 €
hausgemachte Creme Brûlée ^(a,d) mit Cassissorbet	6,50 €
Kleine Sünde kleine Dessertüberraschung	3,00 €
Panna Cotta ^(d) mit frischem Obstsalat	6,50 €
„heiße Liebe“ 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^(d)	6,50 €
hausgemachter Kaiserschmarrn ^(a,d,i) mit Vanilleeis ^(d) und Zwetschgen	7,00 €
frische Erdbeeren in Holunderblütenmarinade mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €

*1: mit Farbstoff, 2: chininhaltig, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: koffeinhaltig, 5: mit Phosphat,
6: geschwefelt, 7 mit Nitritpökelsalz, 8: mit Geschmacksverstärker*

a=Eier, b=Fisch, c=Krebstiere, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesomsamen, g=Schwefeldioxid und

GÜLDENE
KRONE
ELLHOFEN
07134/98420
krone-ellhofen.de