

MENUE APERITIF

Ein Glas Sherry ⁽⁶⁾ 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 ^(1,2)	0,25l	6,50 €
Gelber Muskateller Sekt trocken Traditionelle Flaschengärung Weingut Albrecht Kiessling Heilbronn	0,7 l	32,00 €

GÜLDENE
KRONE
ELLHOFEN
07134/98420
krone-ellhofen.de

MENUE

VORSPEISEN

Spargel Cremesuppe ^(d) mit frischem Kerbel	6,50 €
Bärlauch Cremesuppe ^(d)	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle ^(a,d,i) und Grießklößchen ^(a,d,i)	6,00 €
Spargelsalat mit Erdbeeren mit Ziegenkäse, Pflücksalat und Röstbrot	8,00 €

SALATE

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

VEGETARISCH

Spargelrisotto mit mariniertem Pflücksalat garniert	17,00 €
Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln und Dipp vegan	17,00 €
Hausgemachte Bärlauch Gnocchi ^(a,i) mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Parmesan ^(d)	17,00 €

MEER&FLUSS

Lachssteak ^(b) auf Sauerkraut Kartoffelpüree und Gemüse	19,50 €
Skrei Filet ^(b) auf Spargelrisotto und Weissweinschaum ^(d)	23,00 €
Forelle „Müllerin Art“ ^(b) In Butter gebraten mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	17,00 €

MENUE

HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Maultasche ^(a,i) , Spätzle ^(a,i) und Bubenspitze ^(a,i)	24,00 €
Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet an Rahmsoße ^(d) dazu Spätzle ^(a,i) , Maultasche ^(a,i) und Bubenspitze ^(a,i) dazu 150g Rinderfilet	19,50 € 9,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^(a,i) mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet	22,50 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken ^(a,d,i) mit Kartoffelkroketten ^(d) und blanchiertem Gemüse	19,00 €
Rinderfiletspitzen in Cognacrahm mit Pilzen und Butterspätzle ^(a,d,i)	24,50 €
Lammragout von der Schäferei Württemberger mit Silberzwiebeln, Speckbohnen und Kräuterkartoffeln ^(a,i)	22,50 €
Rehbraten aus heimischer Jagd in Preiselbeerrahm ^(d) mit Pilzen und Bärlauchspätzle ^(a,i)	28,50 €
Kalbsleber gebraten auf Apfel- Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln	18,00 €
Portion frischer Deutscher Spargel mit Sc. Hollandaise, Kartoffeln und Bärlauchflädle zum Spargel dazu:	18,50 €
gemischter Schinken	5,00 €
Schweinemedailleurs	6,50 €
Kalbsschnitzel	7,50 €
200g Rumpsteak	8,50 €
150g Rinderfilet	9,50 €

MENUE STEAKS

Das Beste vom argentinischen Prime Beef

Vorweg:

Carpaccio vom Rinderfilet 14,50 €
frisch geschnitten und dünn geklopft mit
Parmesan, Salatgarnitur und Röstbrot

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 38,00 €
mit Riesengarnelen auf Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

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 €
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 café ^(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 Cassis Sorbet	6,50 €
Kleine Sünde kleine Dessertüberraschung	3,00 €
Kaiserschmarren ^(a,d,i) frisch gebacken mit Vanillesoße ^(d) und Zwetschgen	7,50 €
„heiße Liebe“ 2 Kugeln Vanilleeis ^(d) mit heißen Himbeeren und Sahne ^(d)	6,50 €
hausgemachte Schokoladenmousse ^(a,d) mit frischem Obst	6,50 €
frische Erdbeeren in Holundermarinade mit Vanilleeis ^(d) und Sahne ^(d)	6,50 €
Schwäbischer Käsekuchen ^(a,d,i) mit marinierten Erdbeeren	5,00 €

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