

# MENUE

## APERITIF

Ein Glas Sherry <sup>(6)</sup> 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	6,50 €
Aperol Sprizz <sup>(1,2)</sup>	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

Hokkaidokürbiscremesuppe (d) mit Öl und Karamellisierten Kernen	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle <sub>(a,d,i)</sub> und Grießklößchen <sub>(a,d,i)</sub>	6,00 €
Matjestatar mit Kartoffelrösti und Pflücksalat	9,50 €

## SALATE

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

## VEGETARISCH

Pilzrisotto <sub>(d)</sub> mit mariniertem Pflücksalat garniert	17,00 €
Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln und Dipp <b>vegan</b>	17,00 €
Hausgemachte Kürbisgnocchi <sub>(a,i)</sub> mit Pilzen, Kirschtomaten und Parmesan <sub>(d)</sub>	17,00 €

## MEER&FLUSS

Lachssteak <sub>(b)</sub> auf Grillgemüse <sub>(d)</sub> und Kürbisgnocchi <sub>(a,i)</sub>	19,50 €
Doraden Filet <sub>(b)</sub> auf Ratatouille und Risotto	18,00 €
Matjesfilets <sub>(b)</sub> „Hausfrauen Art“ Mit Bratkartoffeln	16,50 €

# MENUE

## HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Maultasche <sub>(a,i)</sub> , Spätzle <sub>(a,i)</sub> und Bubenspitze <sub>(a,i)</sub>	24,00 €
Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet an Rahmsoße <sub>(d)</sub> dazu Spätzle <sub>(a,i)</sub> , Maultasche <sub>(a,i)</sub> und Bubenspitze <sub>(a,i)</sub> dazu 150g Rinderfilet	19,50 € 9,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sub>(a,i)</sub> mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet	22,50 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken <sub>(a,d,i)</sub> mit Kartoffelkroketten <sub>(d)</sub> und blanchiertem Gemüse	19,00 €
Rinderfiletspitzen in Cognacrahm mit Pilzen und Butterspätzle <sub>(a,d,i)</sub>	24,50 €
Rehbraten aus heimischer Jagd in Preiselbeerrahm <sub>(d)</sub> mit Pilzen und Semmelknödel <sub>(a,d,i)</sub>	28,50 €
Kalbsleber gebraten auf Apfel- Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln	18,00 €
Irishes Flanksteak rosa gebraten und tranchiert auf Pfifferlingen und Röstkartoffeln dazu Sc. Bernaise	23,00 €
Portion Pfifferlinge in Rahm <sub>(d)</sub> mit Semmelknödel <sub>(a,d,i)</sub> zu den Pfifferlingen dazu:	17,50 €
Schweinemedailleurs	6,50 €
Kalbsschnitzel	7,50 €
200g Rumpsteak	8,50 €
150g 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 €

<b>Steaks:</b>	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 <sup>(d)</sup> und Sahne <sup>(d)</sup>	6,00 €
Affogato al café <sup>(d)</sup> (Espresso mit Vanilleeis)	3,00 €
Gemischtes Eis <sup>(d)</sup> (3 Kugeln) mit Sahne <sup>(d)</sup>	4,10 €
ohne Sahne	3,60 €
hausgemachte Creme Brûlée <sup>(a,d)</sup> mit Cassis Sorbet	6,50 €
Kleine Sünde kleine Dessertüberraschung	3,00 €
Kaiserschmarren <sup>(a,d,i)</sup> frisch gebacken mit Vanillesoße <sup>(d)</sup> und Zwetschgen	7,50 €
„heiße Liebe“ 2 Kugeln Vanilleeis <sup>(d)</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>(d)</sup>	6,50 €
hausgemachte Schokoladenmousse <sup>(a,d)</sup> mit frischem Obst	6,50 €
frische Erdbeeren in Holundermarinade mit Vanilleeis <sup>(d)</sup> und Sahne <sup>(d)</sup>	6,50 €
Schwäbischer Käsekuchen <sup>(a,d,i)</sup> 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