

# 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	7,00 €
Aperol Sprizz <sup>(1,2)</sup>	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 €
Cuvée „Tilda“ Sekt <u>alkoholfrei</u> Weingut Haberkern-Betz Erlenbach	0,7 l	28,00 €

# MENUE

## VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit Öl und Kerne	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle <sub>(a,d,i)</sub> und Grießklößchen <sub>(a,d,i)</sub>	7,00 €
Feldsalat mit Balsamico Dressing mit Walnüssen 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 <sub>(a,d,i)</sub> mit Rahmpilzen <sub>(d)</sub>	19,00 €
Hausgemachte Gnocchi <sub>(a,i)</sub> in Salbeibutter gebraten mit Pilzen, Walnüsse und Parmesan <sub>(d)</sub>	19,00 €

## MEER&FLUSS

Lachssteak <sub>(b)</sub> auf Sauerkraut- Kartoffelpüree <sub>(d)</sub> und Gemüse	24,50 €
Wolfsbarschfilet <sub>(b)</sub> auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	25,00 €
Seeteufelmedaillon <sub>(b)</sub> auf Gemüserisotto <sub>(d)</sub>	26,50 €

# MENUE

## HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Maultasche <sup>(a,i)</sup> , Spätzle <sup>(a,i)</sup> und Bubenspitze <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 Bubenspitze <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 mit Pilzen in Preiselbeerrahm und Nussspätzle <sup>(a,d,i)</sup>	30,50 €
Wildschweingulasch aus heimischer Jagd mit Semmelknödel <sup>(a,d,i)</sup>	24,00 €
Ochsenbäckle geschmort mit Kartoffelpüree <sup>(d)</sup> und Gemüse	24,50 €
½ Ente gebraten mit Rotkohl und Kartoffelkloß	25,00 €

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:

<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>	6,60 €
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