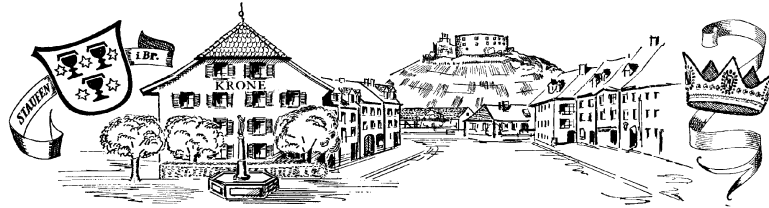


☞ Mittags in der Krone ☜



Herzlich Willkommen

*Badisch - Traditionell - Regional
Jung - Modern - International*

*Gudula und Kurt Lahn
Volker Lahn, Küchenmeister*

*Unser Saisonaperitif:
Winzersekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup
0,1 l 5,50*

*Markgräfler Winzersekt Gutedel extra brut
Weingut Julius Zotz Heitersheim 0,1 l 5,50*



Mittags in der Krone



Das vegetarische Menü

24,00

*Frischkäseterrine mit eingelegten Tomaten
und Sommersalat*

* * *

geeistes Süpple von der Charentaismelone

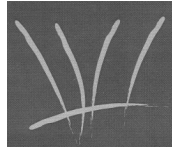
* * *

Ricottaravioli mit Pfifferlingen und Spargel

* * *

Sommerbeerenkompott mit weißem Schokoladeneis

<i>Ricottaravioli mit Pfifferlingen und Spargel</i>	<i>11,50</i>
<i>Das Kronen-Sommersalatschüssele</i>	
<i>mit gebratener Putenbrust in Sweet Chilisauce</i>	<i>11,00</i>
<i>mit gebratener Entenbrust</i>	<i>14,00</i>
<i>Toskanischer Brotsalat in Strauchtomatenvinaigrette</i>	
<i>mit gebratenen Riesengarnelen und Jakobsmuscheln, luftgetrocknetem Staufener Schinken</i>	<i>15,00</i>
<i>Schweineschnitzel paniert mit pommes-frites und Salate</i>	<i>12,00</i>
<i>Putengeschnetzeltes in Rahm mit Spätzle und Erbsen-Karottengemüse</i>	<i>12,50</i>
<i>frische Pfifferlinge in Rahm mit Speck, Nudeln und Salate</i>	<i>15,00</i>



Vorspeisen

<i>bunter Salatteller</i>	5,50
<i>Frischkäseterrine mit eingelegten Tomaten und Sommersalat</i>	8,50
<i>schottischer Gewürzlachs mit Avocadocreme und kleines Kartoffelrösti</i>	11,00
<i>Terrine vom Hecht mit mariniertem Fenchel und Sommersalat</i>	11,00

Suppen

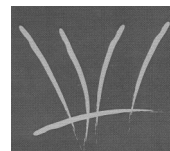
<i>Die von heute</i>	3,50
<i>Fleischbrühe mit Leberspätzle</i>	3,50
<i>Spargelrahmsuppe</i>	5,50
<i>geeiste Suppe von der Charentaismelone mit Garnelenspieß</i>	9,00



Die besondere Weinempfehlung :
0,25 l 4,40

2010
Staufener Schloßberg
Gutedel trocken QbA

3. Platz beim Gutedel-Cup 2011



Schwarzwaldforelle blau oder Müllerin mit Kartoffeln und Salat 21,00

Badische Hechtklößchen auf Blattspinat und Nudeln 19,80

kleine Portion 15,50

geröstete Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
mit Pestospaghettini und Tomatencoulis 22,00

Medaillons vom Atlantik-Seeteufel auf Safranrisotto
und ZucchiniGemüse 28,00

kleine Portion 24,00

