

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle 6,50

Bärlauch Schaumsüppchen mit gegrillten Garnelenspieß 7,50

VORSPEISEN UND SALATE

*1/2 Dutzend Weinberg Schnecken im Näpfchen mit Rotwein
Schalotten und Kräuterbutter überbacken, Baguette* 11,00

*Milde Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel-Gurken Sauerrahm dazu Pellkartoffeln
als Vorspeise* 11,00
Hauptgericht 16,80

Winterliche Salate mit unserem Haus Dressing
- gebratene Putenbruststreifen, Kräutern und Chilisoße 13,50
- überbackener Ziegen- Frischkäse, Rosmarin Honig 13,50
- und gebackenen Champignons 11,80



HAUPTGERICHTE

MIT FLEISCH

<i>Johann Nefflen Maultaschen mit Kräuter–Schinkenrahmsoße und Salat vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	11,00
<i>Hauptgericht</i>	13,50
<i>Unser Krone Filettöpfele Medaillons vom Rind und Schwein mit gebratenen Pilzen hausgemachten Spätzle, Rahmsoße und Salate vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	19,00
<i>Hauptgericht</i>	24,50
<i>Brüstchen von der Maispoularde mit Portweinsoße Champignon - Lauchgemüse und Kartoffelsouffle</i>	
	18,80
<i>Schwäbischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Semmelknödel und Salat vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	14,80
<i>Hauptgericht</i>	17,80
<i>Kesselfrischer Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren Bratkartoffeln und Salate vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	14,80
<i>Hauptgericht</i>	17,80
<i>Fränkisches Sahneschnitzel von der Putenbrust mit Kräuter-Schupfnudeln und Salat vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	15,50
<i>Hauptgericht</i>	18,50
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Fränkischen Färsenrind mit Maultäschle und hausgemachten Krautspätzle</i>	
<i>Kleine Portion</i>	19,80
<i>Hauptgericht</i>	23,80



FISCH

*Skrei-Eismeerdorsch mit Rote Beete, Meerrettichsoße,
Gemüse-Graupen-Risotto und Salate vom Büffet* 24,80

*Fjord Lachschnitte auf rosa Pfeffersoße dazu Sprossenspinat
und Kartoffelsouffle* 24,50

VEGETARISCH

*Hausgemachte Bärlauch Knöpfe mit Rahm und Käse überbacken
Salate vom Büffet* 13,80

*Asia-Gemüse, Bratreis mit Cashew Kernen, Shi- Takepilze, Sojasprossen
und Kokos Limettensoße* 15,50

Salate vom Buffet

Kleiner Teller 4,90

Großer Teller 8,50

KALTE GERICHTE & VESPER

*Pikanter Wurstsalat mit Käse, Gewürzgurken und Zwiebelringe
Butter und Brot*

Kleine Portion 8,00

Hauptgericht 9,90

*Gemischter Schinken-Wurst-Käseteller mit leckerem vom Hohenloher Land,
Griebenschmalz und Brot* 12,00



DESSERTS UND NACHTISCH

„EBBES SÜSSES“

<i>Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</i>	6,60
<i>Rahmeisknödel mit Eierlikörschaum und Früchten</i>	6,80
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,80
<i>Gemischtes Eis</i>	
<i>mit Sahne</i>	4,50
<i>ohne Sahne</i>	3,90
<i>Eine Solo Kugel Eis nach Angebot</i>	2,30
<i>Eine Solo Kugel Sorbet nach Angebot</i>	2,60
<i>Crème Brûlée mit Rhababer-Erdbeersorbet</i>	6,80
<i>Unsere süßen 4- erlei Mini`s</i>	
<i>Panna cotta, Crème Brûlée, Rhababer-Erdbeersorbet, Schokoküchle</i>	8,50



UNSERE EMPFEHLUNG IM MÄRZ

APERITIF

<i>Andalö - Schwedischer Sanddornlikör mit Rieslingsekt</i>		6,50
<i>Schloss Affaltrach, Rosé-Winzersekt, trocken</i>		6,50
<i>Essenz von Rhabarber und Erdbeere mit Sekt angegossen</i>		6,50
<i>Champagner „Veuve Emille“ Brut – Cuveé Privéé</i>	0,1l	8,00

HAUPTGERICHTE

<i>Kalbsnüsschen – nach einem alten Rezept der Kronewirtin mit Schinken und Käse gefüllt, Estragonsoße, Röstspätzle und Salate vom Büffet</i>		22,50
<i>Rückensteak vom Hohenloher Landschwein mit gebratenen Pilzen Sahnesoße, Lauchspätzle und Salate vom Büffet</i>		18,80
<i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken, Preiselbeer-Pfeffersoße, Waldpilze Mandelbällchen und Salate vom Büffet</i>		28,50



Liebe Gäste,

Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

Vielen Dank.

