

Gasthof Die Krone

Wir begrüßen Sie zu unseren Spezialitäten im Herbst

APERITIF

<i>Wild Berry Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Peach Royal</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Thymian – Zwetschge mit Rieslingsekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50</i>

SUPPEN ZUM EINSTIEG

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle</i>	<i>6,50</i>
<i>Pastinakencremesuppe mit Spinat-Tortelloni</i>	<i>6,50</i>

VORSPEISEN UND SALATE SCHNELL UND GESUND

<i>Gemischter Räucherfischteller – Lachs, Forelle, Makrele mit Orangen – Sahne Meerrettich, Stangenbrot & Butter</i>	<i>12,50</i>
<i>„Fit und Well“ Salat-Herbstsalate mit unserem Hausdressing, frischen Früchten, gegrillten Hähnchenbruststreifen und süßer Chilisauce</i>	<i>12,80</i>
<i>Rote Bete Carpaccio mit Tafelspitz, Sülze, Meerrettich-Äpfelschaum Brot & Butter</i>	<i>12,50</i>



HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

*2 Stück Mantaschen in der Brühe mit Speck und Zwiebeln,
dazu Salat vom Buffet* 13,80

*Unser Krone Filet Töpfle, Medaillons vom Rind und Schwein
mit gebratenen Pilzen hausgemachten Spätzle, Rahmsauce
und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 19,00
Hauptgericht 24,50

*Schwäbischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Semmelknödel
und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 15,50
Hauptgericht 18,50

*Kesselfrischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 15,50
Hauptgericht 18,50

*Fränkisches Sahneschnitzel von der Putenbrust mit Kräuter-Schupfnudeln
und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 15,50
Hauptgericht 18,50

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom fränkischen Färsenrind
mit Mantäschle und Kraut- Spätzle*

Kleine Portion 19,80
Hauptgericht 23,80



*Pikantes Hirschabnefleisch mit Waldpilze, Preiselbeere,
Semmelknödel und Salate vom Buffet* 18,80

*Rumpsteak vom Hohenloher Färse Rind mit Kräuterbutter,
Gemüse vom Haller Wochenmarkt und Kartoffelsoufflé* 25,00

*Cordon Bleu – Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
Bratkartoffeln und Salate vom Buffet* 21,80

KALTE GERICHTE & VESPER

*Pikanter Schweizer Wurstsalat – Schinkenwurst und Käse mit Zwiebelringen,
Brot & Butter*

<i>Kleine Portion</i>	8,00
<i>Hauptgericht</i>	9,90

*Hohenloher Vesperbrett mit Bauernbrot,
Obazda Griebenschmalz und Luggeleekäs, Essiggurke und Rettich* 6,90

*Marinierte fränkische Bauernsülze mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade* 11,90

VEGETARISCH

*Brezel – Käseknödel auf Pilz – Lauchgemüse in Rahm mit Kräutern
und Salate vom Buffet* 16,50

Gemüse – Knusperbagel auf Zucchini Spaghetti mit Tomaten und Hirse 16,50

Salate vom Buffet

<i>Kleine Portion</i>	4,90
<i>Hauptgericht</i>	8,50



EIS-DESSERTS UND NACHTISCH „EBBES SÜSSES“

<i>Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensoße, Schlagsahne</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>	2,60
<i>Eine Solo Kugel Sorbet nach Angebot</i>	2,90
<i>Crème Brûlée – karamellisierte Vanillecreme mit Sorbet nach Angebot</i>	6,60
<i>Krone Dessertteller unsere süße Überraschung</i>	9,50
<i>Birne „Schöne Helene“ – Vanillerahmeis, pochierte Birne, Schokoladensoße und Schlagsahne</i>	7,80

*Liebe Gäste,
Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sich bitte an unser
geschultes Servicepersonal.
Vielen Dank*

