



JAHRESZEITENMENÜ

Die Hauptzutaten dieses Menüs stammen aus einem Umkreis von maximal 33 km zu unserem Hotel Berlins KroneLamm.



Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Sommerhardter Bauernkäse, Holunderblütendressing, Rucola und schwarzen Nüssen ^{N, F, H, K, I, D}

€ 17,90



Tomaten- Steinpilzcremesuppe mit Thymiancroûtons ^{F, A, N, H}

€ 8,50



Zweierlei vom Wild-

Geschmortes Wildschweingulasch und rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderrahmsauce, Pfifferlingsragout, dazu buntes Marktgemüse und Schupfnudeln ^{K, N, F, H}

€ 39,90



Cassismousse mit marinierten Beeren, hausgemachtem Johannisbeersorbet und Müslihippe ^{F, N, D, A}

€ 13,50

Menüpreis € 74,00 pro Person

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Alkoholfreier Sekt

Robert Schätzle, Schloss Neuweiler

€ 6,90

„Krokus Sprizz“

Lavendellikör mit Sekt und Weißwein aufgegossen

€ 8,50

Mostcocktail

Apfelmost, Himbeer und Sekt

€ 5,90

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter generell bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

Hauptallergene: (jeweils inklusive der jeweiligen Erzeugnisse)

A) Glutenhaltiges Getreide

B) Krebstiere

C) Fisch

D) Nüsse

E) Soja

F) Milch (inkl. Laktose)

G) Schalenfrüchte

H) Sellerie

I) Senf

J) Sesam

K) Schwefeldioxid, Sulfite

L) Lupine

M) Weichtiere

N) Eier

Deklaration Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel



4) mit Süßungsmittel Saccharin 5) mit Süßungsmittel Cyclamat

6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7) mit Süßungsmittel Acesulfam 8) mit Phosphat



NATURPARKRESTAURANT-KLASSIKER

SUPPEN

-  **Fruchtige Tomatensuppe** mit Gin und Sahnehaube € 7,30
-  **Rinderkraftbrühe** ^{H|A|I|F|I|N} mit Kräuterflädle ^{A|F|I|N} oder Maultäschle ^{A|I|I|N} € 7,90


HAUPTGERICHTE

- Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken** ^{A|N|F|H|K}
mit Kartoffel-Gurkensalat € 25,90
oder feiner Rahmsöße und hausgemachten Spätzle *€ 29,90
oder mit Pommes frites *€ 29,90
-  **Zwiebelrostbraten** vom Färsenrind aus Baden-Württemberg ^{H|K}
drei Wochen am Knochen gereift
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle *€ 34,90
-  **Drei hausgemachte Maultaschen**
geschmelzt mit Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{A|H|I|I|N} € 19,90
-  **Würzbachtaler Forellenfilets nach Art des Chefs** ^{A|C|F|G|H}
in Mandelbutter auf der Haut gebraten, dazu Petersilienkartoffeln *€ 28,50

SALATE

-  **Großer bunter Salatteller**
mit Rohkostsalaten, Blattsalaten, Kartoffelsalat, Gurken, Tomaten und Croûtons
mit French Dressing € 16,50
-  **wahlweise zusätzlich dazu:**
+ Rumpsteak vom Färsenrind aus Baden-Württemberg
mit hausgemachter Kräuterbutter ^{F|H|I} € 19,50
-  + Filet von der Würzbachtaler Forelle in Mandelbutter gebraten € 12,40
+ ein paniertes Schnitzel aus dem Kalbsrücken ^{A|N} € 10,90

DESSERTS

-  **Crème Brûlée** ^{A|G|F|I|N}
Gebrannte Crème mit marinierten Beeren und Vanilleeis € 10,90
- KroneLamm-Eisbecher** ^{A|G|F|I|N}
Je 1 Kugel Bio Erdbeer-Minze Sorbet und Bio Schokoladeneis,
frisches Beerenragout, Mandelkrokant, Karamell-, Schokoladen-
und Brombeersöße, Knusperwaffel, Sahne und Schokoladenstreusel € 11,50

Die mit * gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion
mit einem Preisabschlag von € 2,00