



JAHRESZEITENMENÜ

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



Wildterrinen mit Apfel-Selleriesalat

und hausgemachten schwarzen Nüssen und Feldsalat ^{D, F, H, K}

€ 18,00

* * *



Rauchforellencremesuppe mit Blätterteighalbmond ^{F, A, C, H}

€ 8,50

* * *



Geschmorte Rinderbacke und rosa gebratenes Kalbsfilet

mit Preiselbeer-Pfefferrahmsoße, Schwarzwurzelragout
und Pilz-Serviettenknödel ^{K, I, N, F, H}

€ 42,00

* * *



Haselnussküchlein

mit pochierter Safranbirne und hausgemachtem Feigensorbet ^{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
E) Soja
I) Senf
M) Weichtiere

B) Krebstiere
F) Milch (inkl. Laktose)
J) Sesam
N) Eier

C) Fisch
G) Schalenfrüchte
K) Schwefeldioxid, Sulfite

D) Nüsse
H) Sellerie
L) Lupine



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
9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst



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|I|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