

# MENUE APERITIF

|   |                |                   |
|---|----------------|-------------------|
| Ein Glas Sherry <sup>(6)</sup><br>Medium oder Dry   |                | 4,00 €            |
| Cuvée Sekt dry<br>WG Heilbronn  | 0,1l<br>0,75 l | 5,50 €<br>24,50 € |
| Ein Glas Secco von der<br>WG Heilbronn  | 0,1l           | 4,50 €            |
| Leffe<br>blonde oder brune<br>Belgisches Klosterbier  | 0,33l          | 4,30 €            |
| Lillet Roseberry<br>Lillet rosé mit Schweppes Wild Berry  | 0,25l          | 7,00 €            |
| Aperol Sprizz <sup>(1,2)</sup>  | 0,25l          | 7,00 €            |
| Gelber Muskateller Sekt trocken<br>Traditionelle Flaschengärung<br>Weingut Albrecht Kiessling Heilbronn | 0,7 l          | 32,00 €           |
| Gewürztraminer Sekt trocken<br>Traditionelle Flaschengärung<br>Weingut Haberkern-Betz<br>Erlenbach      | 0,7 l          | 32,00 €           |

# MENUE

## VORSPEISEN

|  |         |
|--|---------|
| Spargelcremesüpple mit frischem Kerbel   | 6,90 €  |
| Bärlauchcremesüpple <sup>(d)</sup> mit Croutons <sup>(i)</sup>   | 6,90 €  |
| Rinderkraftbrühe<br>mit Flädle <sup>(a,d,i)</sup> und Grießklößchen <sup>(a,d,i)</sup>                       | 6,50 €  |
| Hausgebeitzer Lachs im Bärlauchflädle<br>mit grünem Spargel, Sahnemeerrettich <sup>(d)</sup> und Salatbukett | 11,00 € |

## SALATE

|  |        |
|--|--------|
| Kleiner Beilagen Salat „la Bagatelle“      | 4,00 € |
| Ihr mittelgroßer Salat mix                 | 7,00 € |
| Große Schale: Ihre eigene Salat Innovation | 9,00 € |

## VEGETARISCH

|  |         |
|--|---------|
| Hausgemachte Bärlauch Maultaschen <sup>(a,i)</sup><br>Pilzrahmsouße <sup>(d)</sup>                       | 18,00 € |
| Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln und dipp <b>vegan</b>   | 18,00 € |
| Hausgemachte Bärlauch Gnocchi <sup>(a,i)</sup><br>mit Spargel, Kirschtomaten und Parmesan <sup>(d)</sup> | 18,00 € |

## MEER&FLUSS

|  |         |
|--|---------|
| Lachssteak <sup>(b)</sup><br>auf Spargelragout <sup>(d)</sup> und Kräuterkartoffel                             | 22,50 € |
| Dorschfilet <sup>(b)</sup><br>auf Fettuccine <sup>(a,i)</sup> in Bärlauchrahm <sup>(d)</sup> und Kirschtomaten | 19,50 € |
| Seeteufelmedaillon <sup>(b)</sup><br>auf Grünspargelrisotto <sup>(d)</sup>                                     | 24,00 € |

# MENUE

## HAUPTSPEISEN

|  |                   |
|--|-------------------|
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten<br>dazu Maultasche <sup>(a,i)</sup> , Spätzle <sup>(a,i)</sup> und Bubenspitze <sup>(a,i)</sup>   | 27,50 €           |
| Unser Leibgericht<br>Medaillon aus Schweinefilet an Rahmsoße <sup>(d)</sup><br>dazu Spätzle <sup>(a,i)</sup> , Maultasche <sup>(a,i)</sup> und Bubenspitze <sup>(a,i)</sup><br>dazu 150g Rinderfilet | 20,00 €<br>9,50 € |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sup>(a,i)</sup><br>mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet   | 24,00 €           |
| Cordon Bleu vom Schweinerücken <sup>(a,d,i)</sup><br>mit Kartoffelkroketten <sup>(d,i)</sup> und blanchiertem Gemüse   | 19,50 €           |
| Rinderfiletspitzen<br>in Cognacrahm <sup>(d)</sup> mit Pilzen und Butterspätzle <sup>(a,d,i)</sup>   | 26,50 €           |
| Wildschweinsauerbraten aus heimischer Jagd<br>in Backpflaumenrahm, Pilze und Bärlauchspätzle <sup>(a,d,i)</sup>  | 24,50 €           |
| Irish Flank Steak rosa gebraten<br>mit Bratgemüse und Süßkartoffelpommes   | 23,50 €           |
| Ochsenbäckle geschmort<br>mit blanchiertem Gemüse und Kartoffelpüree <sup>(d)</sup>  | 20,50 €           |
| Portion frischer deutscher Spargel<br>mit Bärlauchflädle <sup>(a,i)</sup> , Kartoffel und Sc. Hollandaise <sup>(a,d)</sup><br>zum Spargel dazu:  | 22,50 €           |
| Portion gemischter Schinken  | 5,50 €            |
| 2 Schweinelendchen   | 7,50 €            |
| Kalbsschnitzel <sup>(a,i)</sup>  | 8,00 €            |
| 200g Rumpsteak   | 8,50 €            |
| 150 g Rinderfilet  | 9,50 €            |

GÜLDENE  
KRONE  
ELLHOFEN  
07134/98420  
krone-ellhofen.de

# MENUE STEAKS

## Das Beste vom argentinischen Prime Beef

### Vorweg:

Carpaccio vom Rinderfilet  
frisch geschnitten und dünn geklopft mit  
Parmesan, Salatgarnitur und Röstbrot 14,50 €

|                |       |         |
|----------------|-------|---------|
| <b>Steaks:</b> | 200 g | 26,00 € |
| Filet Mignon   | 250 g | 32,00 € |
|                | 300 g | 36,00 € |
| Rumpsteak      | 250 g | 27,00 € |
|                | 300 g | 29,00 € |
|                | 350 g | 32,00 € |
| Entrecôte      | 250 g | 27,00 € |
|                | 300 g | 29,00 € |
|                | 350 g | 32,00 € |

Zu Ihrem Steak reichen wir Kalbsjus und sc. Bernaise.

### Sie können 2 Beilagen wählen:

Pilze, Grillgemüse, Salat vom Buffet, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelecken,  
Bratkartoffeln, Maiskolben,

### Etwas Besonderes:

... **Surf' n Turf** - kleines Rinderfilet 180 g 38,00 €  
mit Riesengarnelen auf Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

### Wir braten Ihr Steak ganz nach Ihren Vorlieben:

|             |                       |              |
|-------------|-----------------------|--------------|
| <b>en</b>   | <b>de</b>             | <b>fr</b>    |
| raw         | roh                   | cru          |
| very rare   | fast roh              | bleu         |
| rare        | blutig                | saignant     |
| medium rare | englisch -halb blutig | -            |
| medium      | rosa                  | à point      |
| medium well | halbrosa              | demi-anglais |
| well done   | durch(gebraten)       | bien Cut     |

GÜLDENE  
KRONE

ELLHOFEN

07134/9840

krone-ellhofen.de

# MENUE KAFFEE

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Café Creme Schümli | 2,00 € |
| Espresso           | 2,50 € |
| Latte Macchiato    | 3,00 € |
| Cappuccino         | 3,00 € |

# DIGESTIF

|   |                   |
|---|-------------------|
| Apfelbrand Cox Orange im Eichenfass gereift                   | 5,50 €            |
| Quittenbrand  | 4,50 €            |
| Mirabelle   | 4,50 €            |
| Calvados  | 3,00 €            |
| Williamine Morand   | 4,50 €            |
| Himbeergeist Schladerer                                       | 3,00 €            |
| Linie fra Norge   | 3,00 €            |
| Bénédictine   | 3,50 €            |
| Ramazotti   | 3,00 €            |
| Averna  | 2,50 €            |
| Divinus Riesling Eiswein QbA<br>WG Dürrenzimmern Stockheim eG | 0,375l Fl 40,00 € |

# MENUE DESSERT

|   |        |
|---|--------|
| Eiskaffee oder Eisschokolade<br>mit Vanilleeis <sup>(d)</sup> und Sahne <sup>(d)</sup>              | 6,60 € |
| Affogato al café <sup>(d)</sup> (Espresso mit Vanilleeis)   | 3,30 € |
| Gemischtes Eis <sup>(d)</sup> (3 Kugeln)<br>mit Sahne <sup>(d)</sup>                                | 5,30 € |
| ohne Sahne  | 4,80 € |
| hausgemachte Creme Brûlée <sup>(a,d)</sup><br>mit Cassis Sorbet                                     | 7,00 € |
| Kleine Sünde<br>kleine Dessertüberraschung  | 3,30 € |
| Kaiserschmarren <sup>(a,d,i)</sup> frisch gebacken<br>mit Vanillesoße <sup>(d)</sup> und Zwetschgen | 8,00 € |
| „heiße Liebe“<br>2 Kugeln Vanilleeis <sup>(d)</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>(d)</sup>   | 7,00 € |
| Mousse au Chocolat mit frischen Früchten  | 7,00 € |

1.mit Farbstoff, 2. Chininhaltig, 3. Antioxidationsmittel, 4. koffeinhaltig, 5. Phosphat, 6. Geschwefelt, 7. Nitritpökelsalz, 8. Geschmacksverstärker,  
A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch, E=Sellerie, F=Sesamseed, G=Schwefeldioxid und Sulfite, H=Erdnüsse, I=Glutenhaltig, J=Lupine,  
K=Schalenfrüchte, L=Senf, M=Sojabohnen, N=Weichtiere

GÜLDENE  
KRONE  
ELLHOFEN  
07134/98420  
krone-ellhofen.de