

# aperitif

752	Ein Glas Mumm Sekt 	3,50 €
733	Kir Royal Mumm Sekt und Cassis	4,00 €
755	Frisch gepresste Saftorangen zu Campari und Sekt	4,50 €
734	Aperol Sprizz	4,00 €
737	Hugo Prosecco mit Limette, frische Minze und Holunderblütensirup	5,50 €
731	Jogger Alkoholfrei – aber geladen mit Orange, Zitrone und Pampelmuse	3,50 €
732	Ein Glas Sherry medium	3,00 €

## Vorspeisen

21	Spargelschaumsüppchen mit hausgebeiztem Lachs und frischem Kerbel	4,50 €
22	Tomatensuppe mit Mozzarella & Basilikum	3,50 €
65	Lauwarmer Spargelsalat mit Röstbrot und Coppa vom Schwäbisch-Hällischen	7,50 €

## salate vom buffet

41	Kleiner Beilagensalat „la Bagatelle“	2,90 €
42	Ihr mittelgroßer Salatmix	3,90 €
43	Große Schale: Ihre eigene Salat Innovation	4,90 €

## vegetarisch

232	Quiche mit Waldpilzen und sautiertem Feldsalat	12,50 €
234	Hausgemachte Gnocchi mit Spargel, Pilzen, und warmer Vinaigrette von Tomaten und Radieschen	13,50 €
142	Grillteller aus Aubergine und Zucchini mit Paprika, Eisberg, Tomate und Gurke	12,50 €

## aus dem meer

161	Zanderfilet auf Senf – Schmorgurken mit selbstgemachten Gnocchi	16,50 €
211	Finkenwerder Kutterscholle dazu Butterschwenkkartoffeln und Salat vom Buffet	12,00 €
63	Rigatoni mit Lachs im Sahnesößle mit Frühlingslauch	9,50 €

# hauptgerichte

101	Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Filderkraut, Maultasche, Spätzle und Bubenspitzle	17,50 €
105	Entrecôte vom Deutschen Weide-Ochsen [300 g] mit Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln	22,00 €
181	„Schwäbisch Hällisches“ Schweinekotelette in Ahornsirup mariniert dazu gebratener Spargel und Schupfnudeln	20,50 €
122	Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet am Rahmsößle dazu Spätzle, Maultasche und Bubenspitzle	16,00 €
141	mit 150 g Rinderfilet dazu	23,00 €
162	Lammragout vom Ellhofener Weidelamm mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	15,50 €
214	Brust vom Württembergischen Bauernhuhn gesottet im Weißwein-Gemüsesud dann gebraten dazu eine Kartoffelschnitte	16,00 €
123	Obersulmer Rehbraten „Diana“ mit Spätzle und Salat vom Buffet	17,50 €
182	Wirtshauspfanne „zur Krone“ (ab 2 Personen) mit vielen schwäbischen Leckereien „von allem ond für jeden ebbes“	p. P. 13,50 €

## spargel

Eine Portion frischer Deutscher Spargel...

61	...mit Kräuterflädle, Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	15,50 €
62	...dazu Räucherschinken	16,50 €
64	...dazu Wiener Schnitzel vom Kalb	18,00 €
66	...dazu Rinderfilet (150g)	22,00 €

# dessert

407	Crème brûlée mit Schokoladensorbet	6,50 €
408	Frische Erdbeeren mit Minze und selbstgemachtem Joghurteis	5,00 €
409	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanilleeis	5,50 €
410	Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce	5,50 €
412	Trilogie aus hausgemachten Sorbets mit Früchten	6,00 €
414	Lauwarmer Schokoladenkuchen und Milcheis mit Fleur de Sel	7,00 €
322	Eisbecher „Die Guldene Krone“ mit frischen Früchten, Sahne und Likör	7,50 €

# kaffee

Café Creme Schümli	1,80 €
Espresso	2,10 €
Latte Macchiato	2,60 €
Cappuccino	2,30 €

# digestif

Calvados	40% vol.	2,60 €
Williamine	42% vol.	3,60 €
Himbeergeist	42% vol.	2,60 €
Grappa	40% vol.	2,30 €
Linie fra Norge	41,5% vol.	2,60 €
Bénédictine	40% vol.	3,00 €
Drambuie	40% vol.	2,60 €
Ramazotti	30% vol.	2,60 €
Fernet Branca	42% vol.	2,20 €
Averna	32% vol.	2,20 €
Cynar	16,5% vol.	2,60 €