

MENUE APERITIF

Spritz:

-Aperol	0,25 l	7,00 €
-Sandorn	0,25 l	7,00 €
-Limoncello	0,25 l	7,00 €

Lillet Wild Berry	0,25 l	7,00 €
-------------------	--------	--------

Campari Amalfi	0,25 l	7,00 €
----------------	--------	--------

Alkoholfrei:

Zeit für Sprizz Bittersüßerorangenapero	0,25 l	7,00 €
Weinkellerei Fürstenfass Hohenlohe		

Ein Glas Sherry ⁽⁶⁾ Medium oder Dry		4,00 €
---	--	--------

Cuvée Sekt dry WG Heilbronn	0,1l 0,75 l	5,50 € 32,50 €
--------------------------------	----------------	-------------------

Leffe blonde oder brune Belgisches Klosterbier	0,33l	4,40 €
--	-------	--------

Gelber Muskateller Sekt trocken Traditionelle Flaschengärung Weingut Albrecht Kiessling Heilbronn	0,7 l	35,00 €
---	-------	---------

Gewürztraminer Sekt trocken Traditionelle Flaschengärung Weingut Haberkern-Betz Erlenbach	0,7 l	35,00 €
--	-------	---------

Cuvée „Tilda“ Sekt alkoholfrei Weingut Haberkern-Betz Erlenbach	0,7 l	28,00 €
---	-------	---------

**GÜLDENE
KRONE
ELLHOFEN
07134/98420
krone-ellhofen.de**

MENUE VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe ^(d) mit Öl und karamellisierten Kernen	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle ^(a,d,i) , Maultasche ^(a,i) und Grießklößchen ^(a,d,i)	7,00 €
frischer Feldsalat mit gebratenen Pilzen und Walnüsse	10,00 €

SALATE

Kleiner Beilagen Salat „la Bagatelle“	5,00 €
Ihr mittelgroßer Salat mix	8,50 €
Große Schale: Ihre eigene Salat Innovation	12,50 €

VEGETARISCH

Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln und dipp vegan	19,00 €
Hausgemachte Quiche mit Kürbis, Rote Beete, Sellerie und Pflücksalat	19,00 €
Hausgemachte Kürbisgnocchi ^(a,i) gebraten mit Salbeibutter, Walnüssen und Parmesan ^(d)	19,00 €

MEER&FLUSS

Lachsfilet gebraten ^(b) auf Sauerkraut Kartoffelpüree ^(d) und Gemüse	24,50 €
Garnelenpfanne mit Grillgemüse und Röstkartoffeln	27,50 €
Seeteufelmedaillons auf Ratatouille und Risotto ^(d)	29,00 €

GÜLDENE
KRONE
ELLHOFEN
07134/98420
krone-ellhofen.de

MENUE

HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Maultasche _(a,i) , Spätzle _(a,i) und Bubenspitzle _(a,i)	31,00 €	
Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet an Rahmsoße _(d) dazu Spätzle _(a,i) , Maultasche _(a,i) und Bubenspitzle _(a,i) dazu 150g Rinderfilet	22,00 €	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken _(a,i) mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet	10,50 €	
Bayrisches Cordon Bleu vom Schweinerücken _(a,d,i) gefüllt mit Rauchfleisch und Obatzder mit Kartoffelkroketten _(d,i) und blanchiertem Gemüse	25,00 €	
Rinderfiletspitzen in Cognacrahm _(d) mit Pilzen und Butterspätzle _(a,d,i)	21,50 €	
Geschmortes Ochsenbäckle auf Kartoffelpüree _(d) und Gemüse	31,50 €	
½ Ente klassisch mit Rotkohl und Kartoffelklöße	25,50 €	
½ Ente klassisch mit Rotkohl und Kartoffelklöße	26,00 €	
Gänseviertel aus dem Rohr mit Rotkohl, Maronen, Bratapfel und Kartoffelklöße	34,50 €	
Weinempfehlung:		
Pfau Anton IV Rotweincuvée	0,75l	20,00 €
Weingut Graf Adelmann	0,25l	7,00 €

GÜLDENE
KRONE
ELLHOFEN
07134/98420
krone-ellhofen.de

MENUE STEAKS

Das Beste vom argentinischen Prime Beef

Vorweg:

Carpaccio vom Rinderfilet 17,50 €
frisch geschnitten und dünn geklopft mit
Parmesan, Salatgarnitur und Röstbrot

Steaks:		
Filet Mignon	200 g	31,50 €
	250 g	36,50 €
	300 g	40,50 €
Rumpsteak	250 g	30,00 €
	300 g	32,00 €
	350 g	34,00 €
Entrecôte	300 g	33,00 €
	350 g	35,00 €

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 200 g 39,00 €
mit Riesengarnelen auf Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln

Wir braten Ihr Steak ganz nach Ihren Vorlieben:

<i>en</i>	<i>de</i>	<i>fr</i>
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 DESSERT

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

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 €
Bénèdictine	3,50 €
Ramazotti	3,00 €
Averna	2,50 €
Divinus Riesling Eiswein QbA WG Dürrenzimmern Stockheim eG	0,375l Fl 40,00 €

GÜLDENE
KRONE
ELLHOFEN
07134/98420
krone-ellhofen.de