

# 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 Weinkellerei Fürstenfass Hohenlohe	0,25 l	7,00 €
---	--------	--------

Ein Glas Sherry <sup>(6)</sup> Medium oder Dry		4,00 €
---	--	--------

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

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

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

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

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

GÜLDENE  
KRONE

ELLHOFEN

07134/98420

krone-ellhofen.de

# MENUE

## VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe <sub>(d)</sub> mit Öl und karamellisierten Kernen	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle <sub>(a,d,i)</sub> , Maultasche <sub>(a,i)</sub> und Grießklößchen <sub>(a,d,i)</sub>	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 <b>vegan</b>	19,00 €
Hausgemachte Quiche mit Kürbis, Rote Beete, Sellerie und Pflücksalat	19,00 €
Hausgemachte Kürbisgnocchi <sub>(a,i)</sub> gebraten mit Salbeibutter, Walnüssen und Parmesan <sub>(d)</sub>	19,00 €

## MEER&FLUSS

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

# MENUE

## HAUPTSPEISEN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Maultasche <sub>(a,i)</sub> , Spätzle <sub>(a,i)</sub> und Bubenspitzle <sub>(a,i)</sub>		31,00 €
Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet an Rahmsoße <sub>(d)</sub> dazu Spätzle <sub>(a,i)</sub> , Maultasche <sub>(a,i)</sub> und Bubenspitzle <sub>(a,i)</sub> dazu 150g Rinderfilet		22,00 €  10,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sub>(a,i)</sub> mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet		25,00 €
Bayrisches Cordon Bleu vom Schweinerücken <sub>(a,d,i)</sub> gefüllt mit Rauchfleisch und Obatzder mit Kartoffelkroketten <sub>(d,i)</sub> und blanchiertem Gemüse		21,50 €
Rinderfiletspitzen in Cognacrahm <sub>(d)</sub> mit Pilzen und Butterspätzle <sub>(a,d,i)</sub>		31,50 €
Geschmortes Ochsenbäckle auf Kartoffelpüree <sub>(d)</sub> und Gemüse		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 Adelman	0,25l	7,00 €

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	17,50 €
---	---------

<b>Steaks:</b>	200 g	31,50 €
Filet Mignon	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:

... <b>Surf' n Turf</b> - kleines Rinderfilet 200 g mit Riesengarnelen auf Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln	39,00 €
---	---------

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