

Gasthof Die Krone

Wir begrüßen Sie zu unseren Spezialitäten im Winter

APERITIF

<i>Wild Berry Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Peach Royal</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Hohenloher Quitte mit Rieslingsekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Glas Champagner</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,50</i>

SUPPEN

ZUM EINSTIEG

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle</i>	<i>6,50</i>
<i>Cremesüppchen vom Hohenloher Landkürbis mit gerösteten Kernen und Öl</i>	<i>6,80</i>

VORSPEISEN UND SALATE

SCHNELL UND GESUND

<i>Räucherfischsteller – Lachs, Waller, Forelle und Makrele Orangen-Sahne Meerrettich dazu Butter und Baguette</i>	<i>12,80</i>
<i>„Fit und Well“ Salat - Wintersalate mit unserem Hausdressing, frischen Früchten, gegrillten Hähnchenbruststreifen und süßer Chilisoße</i>	<i>12,80</i>
<i>Feldsalat in Kartoffel-Sauerrahm Dressing mit Apfel, Speck und Walnüssen</i>	<i>11,50</i>



HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

*2 Stück Mantaschen in der Brühe mit Speck und Zwiebeln,
dazu Salat vom Buffet* 13,80

*Unser Krone Filet Töpfele, Medaillons vom Rind und Schwein
mit gebratenen Pilzen hausgemachten Spätzle, Rahmsoße
und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 19,00

Hauptgericht 24,50

*Schwäbischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Semmelknödel
und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 15,50

Hauptgericht 18,50

*Kesselfrischer Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 15,50

Hauptgericht 18,50

*Fränkisches Sahneschnitzel von der Putenbrust mit Kräuter-Schupfnudeln
und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 15,50

Hauptgericht 18,50

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom fränkischen Färsenrind
mit Mantäschle und Kraut- Spätzle*

Kleine Portion 19,80

Hauptgericht 23,80



*Pikantes Hirschsabnefleisch mit Waldpilze, Preiselbeeren,
Laugen-Serviettenknödel und Salate vom Buffet* 18,80

*Knusprig gebratene Gänsekeule aus dem Backofen
mit glasierten Maronen, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel* 19,90

*Rumpsteak vom Hohenloher Weiderind
Pfeffer-Bernaise, Speckbohnen und überbackene Kartoffelscheiben* 25,00

*Kalbssnüßchen mit Schinken und Käse gefüllt
Estragonrahmsosse, Röstspätzle und Salate vom Buffet* 23,00

KALTE GERICHTE & VESPER

*Pikanter Schweizer Wurstsalat – Schinkenwurst und Käse mit Zwiebelringen,
Brot & Butter*

<i>Kleine Portion</i>	8,00
<i>Hauptgericht</i>	9,90

*Hohenloher Vesperbrettle mit luftgetrocknetem Schinken, Wurst und Käse
Griebenschmalz, Essiggurke und Bauernbrot* 12,50

*Marinierte fränkische Bauernsülze mit knusprigen Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade* 11,90

VEGETARISCH

*Gemüse Linsen Bolognese mit Baby Spinat, geschmorten Tomaten
Gnocchetti und Parmesankäse* 16,50

*Käsespätzle mit Rahm und Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln
Salate vom Buffet* 13,80

Salate vom Buffet

<i>Kleine Portion</i>	4,90
<i>Hauptgericht</i>	8,50



EIS-DESSERTS UND NACHTISCH „EBBES SÜSSES“

<i>Vanillerahméis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensofße, Schlagsahne</i>	<i>6,80</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>6,80</i>
<i>Gemischtes Eis</i>	
<i>mit Sahne</i>	<i>4,50</i>
<i>ohne Sahne</i>	<i>3,90</i>
<i>Eine Solo Kugel Eis nach Angebot</i>	<i>2,60</i>
<i>Eine Solo Kugel Sorbet nach Angebot</i>	<i>2,90</i>
<i>Crème Brûlée – karamellisierte Vanillecreme mit Sorbet nach Angebot</i>	<i>6,80</i>
<i>Unsere 4 erlei Minis</i>	
<i>Bratapfeleis, kleines Schokoküchlein, Crème Brûlée und Sorbet</i>	<i>8,50</i>
<i>Nuss-Caramel Eisbecher</i>	
<i>Vanille- und Nusseis mit Caramelsoße, Schlagsahne und Nüssen</i>	<i>6,50</i>
<i>Rahmeisknödel mit Eierlikörschaum</i>	<i>6,80</i>

*Liebe Gäste,
Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sich bitte an unser
geschultes Servicepersonal.
Vielen Dank*

