

Gasthof Die Krone

Wir begrüßen Sie zu unseren Spezialitäten im März

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>Hobenloher Quitte mit Rieslingsekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50</i>

SUPPEN

ZUM EINSTIEG

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle</i>	<i>6,50</i>
<i>Gartenkräutersüppchen mit Lachsmedaillon</i>	<i>6,50</i>

VORSPEISEN UND SALATE

SCHNELL UND GESUND

<i>Mild gerauchter Fjordlachs mit frischem Meerrettich</i>	
<i>Reibekuchen, Sauerrahm</i>	<i>12,80</i>
<i>„Fit und Well“ Salat - Frühlingsalate mit unserem Hausdressing, frischen Früchten, gegrillten Hähnchenbruststreifen und süßer Chilisoße</i>	<i>12,80</i>
<i>Mildes Matjesfilet „nach Hausfrauen Art“</i>	
<i>Mit Apfel, Gurke, Zwiebeln und Pellkartoffeln</i>	
<i>Vorspeise</i>	<i>12,80</i>
<i>Hauptgericht</i>	<i>15,50</i>
<i>Bresaola – Luftgetrocknetes Rindfleisch mit getrockneten Tomaten</i>	
<i>Rucola und Grana Padano, Olivenöl und Balsamico</i>	<i>13,80</i>



HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

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

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

Kleine Portion 20,50
Hauptgericht 24,50

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

Kleine Portion 16,50
Hauptgericht 18,80

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

Kleine Portion 16,50
Hauptgericht 18,80

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

Kleine Portion 16,50
Hauptgericht 18,80

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom fränkischen Färsenrind
mit Maultäschle und hausgemachten Spätzle*

Kleine Portion 19,80
Hauptgericht 23,80



*Pikantes Hirschahnefleisch mit Waldpilze, Preiselbeeren,
Semmelknödel und Salat vom Buffet* 19,80

*Rumpsteak vom Hohenloher Fürsen Rind mit Kräuterbutter
knusprigen Bratkartoffeln und Salat vom Buffet* 26,50

*Wiener Schnitzel – das Original aus der Kalbsnuß
Buttergemüse, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren* 23,80

*Pfefferlendchen – Schweinemedallions mit weißer Kräuter-Pfeffersoße
bunte Bandnudeln und Salat vom Buffet* 22,50

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* 12,50

VEGETARISCH

*Blattspinat Törtchen mit Pinienkerne
Ratatouille Gemüse, Kräutersaitlinge und Ziegenkäseperlen* 16,80

*Käsespätzle mit Rahm und Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln
Salate vom Buffet* 14,50

Salate vom Buffet

<i>Kleine Portion</i>	5,50
<i>Hauptgericht</i>	9,50



EIS-DESSERTS UND NACHTISCH „EBBES SÜSSES“

<i>Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensoße, Schlagsahne</i>	6,80
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,80
<i>Gemischtes Eis</i>	
<i>mit Sahne</i>	4,50
<i>ohne Sahne</i>	3,90
<i>Eine Solo Kugel Eis nach Angebot</i>	2,60
<i>Eine Solo Kugel Sorbet nach Angebot</i>	2,90
<i>Crème Brûlée – karamellisierte Vanillecreme mit Sorbet nach Angebot</i>	6,80
<i>Unsere 4 erlei Minis</i>	
<i>Geeister Espresso, weißer Schokoladenschaum</i>	
<i>Brownie und Fruchtsalat</i>	8,50
<i>Bananen-Split Eisbecher</i>	6,50
<i>Rote Grütze mit Joghurteis</i>	6,50

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

