

VORSPEISEN & SUPPEN

Bärlauchmaultasche gerbraten marinierter Spargel / Morchelrahm / Schnittlauch ^{A,F,J,S,T,V}	15,50
Tatar von der Strauchtomate / Burrata / Wildkräuter / Crostini ^{A,F,J,T}	14,00
Schwäbische Maultaschensuppe Rinderconsommé / Röstzwiebeln / Schnittlauch ^{A,F,T}	7,80
Spargelcremesuppe / Einlage ^{A,J}	7,80

HAUPTSPEISEN



Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir:

ein gemischter Beilagensalat mit Hausdressing ^{A,J,S,T}	7,80
Portion Stangenspargel vom Landerer Hof, Tettwang Sauce Hollandaise <u>oder</u> zerlassene Butter / Schwenkkartoffeln <u>oder</u> Kräuterflädle mit gebratenem Zanderfilet ^{A,G} Aufpreis + 12,50	25,90
mit kleinem Wiener Kalbsschnitzel ^{A,F,J} Aufpreis + 12,50	
mit gekochtem Schinken Aufpreis + 6,00	
Auf der Haut gebratene Maispoularde / Bärlauchsauce / Kirschtomaten Frühlingszwiebeln / Kürbischutney / Bärlauchöl / feine Bandnudeln ^{A,F,S}	27,90
Duett vom Alblamm / rosa Rücken unter der Bärlauchkruste zarter Braten aus der Keule / Bohnen / Speck / Kartoffelterrine ^{A,F,J,K,S,T,V}	33,00
Wiener Kalbsschnitzel aus der Keule Preiselbeeren / Karotten - Erbsengemüse / Zitrone / Pommes-Frites ^{A,F,J}	29,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Limetten Beurre Blanc / Erbsenpüree / Kartoffelrösti / Wildkräutersalat ^{G,J,S,V}	31,00
Gebratenes Filet vom Heilbutt unter der Kräuterkruste Limetten Beurre Blanc / Kirschtomaten / Spargelragout / Risotto vom Camarolireis ^{A,F,G,J,S,T,V}	31,00
Hausgemachte Bärlauch-Mascarpone-Maultaschen  Tomatenconfit / Zitrone / Nuss / Granola ^{A,F,J,K,L,M,S,T,V}	22,00
Spaghetti in cremiger Knoblauch-Chilisauce  gebratener Spargel grün-weiß / Kirschtomaten ^{A,I,V}	22,00

STEAKS & BURGER

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (240g)	32,00
Bärlauchbutter / gebratener Spargel / Kirschtomaten / Mandelkroketten ^{A,F,J,K,S,V}	
Rinderfiletsteak vom argentinischen Weiderind (250g)	45,00
Pfefferrahmsauce / wilder Brokkoli / Pommes-Frites ^{A,J,S,V}	
Putensteak von der heimischen Bodenseepeute „Südsee“ (220g)	27,90
fruchtige Currysauce / gebratene Früchte / Mangochutney / Basmatireis ^{K,L,M,N,Q}	
Krone-Burger vom deutschen Dry - Aged Beef	21,00
hausgemachte Burgersauce / saftiges Rindfleisch / Fontina Käse Tomate / Zwiebelconfit / Rucola / Brioche Brötchen ^{A,F,I,J,T}	
Vegetarische Alternative: statt Beef-Pattie / veganes-Pattie ^{A,F,J,T}	21,00

SUPERFOOD BOWL

Bunte Blattsalate / Bärlauchdressing 	21,00
grüner Spargel / Radieschen / Avocado / Kichererbsen / Nüsse	
mit gebratenen Putenbruststreifen ^J	24,00
mit gebratener Tranche vom Lachs ^{A,G,J,U}	25,50
mit Ziegenfrischkäsetalern / Honig / Thymian ^J 	24,00

DESSERT

Vanille und Erdbeere	9,50
Vanilletörtchen / Vanillecreme / Erdbeersorbet / Erdbeeren / Eierlikörschaum ^{A,F,J,K}	

Für eine weitere Auswahl an unseren Desserts fragen Sie bitte.

SCHWÄBISCHE KRONE KLASSIKER

Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat mit Hausdressing ^{A,J,S,T}	7,80
Krone Fischteller – gebratene Fischfilets Kräuterbutter / Gemüse / Petersilienkartoffeln ^{A,G,J,K,S,V}	31,80
Rehbraten aus heimischer Jagd Waldpilze / Preiselbeeren / Apfel / Spätzle / Mandelkroketten ^{A,F,J,K,S,V}	28,90
Rehgulasch aus heimischer Jagd Waldpilze / Preiselbeeren / Hausapfel / Spätzle / Mandelkroketten ^{A,F,J,K,V}	25,90
Schwabenteller gebratene Schweinemedallions / abgeschmälzte Maultasche Rahmchampignons / Erbsen / Krautspätzle ^{A,F,I,J,S,T,V}	25,80
Hausgemachte Maultaschen goldbraun gebraten Bondorfer Speck / Zwiebeln / Kartoffelsalat ^{A,F,S,T}	21,00
Jägerschnitzel vom Schweinerücken Champignonrahmsauce / Spätzle / Pommes Frites ^{A,F,J,S,V}	25,90
Zwiebelrostbraten vom Weiderind Jus / Pfannengemüse / Käsespätzle ^{A,F,J,S,V}	32,00



KRONE-MENÜ

Tatar von der Strauchtomate / Burrata
Wildkräuter / Crostini A.F.J.T



Rahmsuppe von der Erbse
Kaffeeschaum / Croutons A.J.S.T.V



Auf der Haut gebratene Maispouardenbrust
Bärlauchsauce / Kirschtomaten / Frühlingszwiebeln
Kürbischutney / Bärlauchöl / feine Bandnudeln A.F.S

oder

Gebratenes Filet vom Heilbutt unter der Kräuterkruste
Limetten Beurre Blanc / Risotto vom Carnarolireis
Kirschtomaten / Spargelragout A.F.G.J.S.T.V



Vanille und Erdbeere
Vanilletörtchen / Vanillecreme / Erdbeersorbet / Erdbeeren / Eierlikörschaum A.F.J.K

Menüpreis als 3-Gang: 44,00
Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert

Menüpreis als 4-Gang: 52,50
Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert

Bestellzeit Menü: Mittags bis 13.00 Uhr und Abends bis 20.30 Uhr



-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-