




VORSPEISEN & SUPPEN


Vorspeisenvariation	17,80
Tatar vom Rinderfilet / Curry-Kokossuppe / Tataki von der Wassermelone mit Sesam gebeizter Lachs / Avocado / Wildkräuter / Limette ^{A,F,J,S,T,U,V}	
Pilz Ceviche 	12,50
Koriandermayonnaise / Maracuja / rote Zwiebeln / Chili / Limette ^{L,U}	
Schwäbische Maultaschensuppe	7,80
Rinderconsommé / Röstzwiebeln / Schnittlauch ^{A,F,T}	
Rahmsuppe von der Gartenerbse / Fetaknusper / Minze ^{A,J,V}	7,80

HAUPTSPEISEN



Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir:

ein gemischter Beilagensalat mit Hausdressing ^{A,J,S,T}	7,80
Lammrücken unter der Kräuterkruste	33,00
Rosmarinsauce / Bohnen / Speck / Kroketten ^{A,F,J,K,S,T,V}	
Gebratene Maispouardenbrust ~ orientalisch	27,90
Baba Ganoush / Granatapfel / Paprika / Falafel ^{J,S}	
Schweinemedallions gebraten	29,50
Senfsauce / Aprikosen-Chutney / Sellerie-Apfelpüree Karotte / Mandelbällchen ^{A,F,J,K,S,V}	
Wiener Kalbsschnitzel aus der Keule	29,50
Preiselbeeren / Karotten - Erbsengemüse / Zitrone / Pommes-Frites ^{A,F,J}	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet	31,00
Parmesan-Espuma / Paprikasalsa / Fregola Sarda ^{A,F,G,J,S,V}	
Tranche vom Norweger Lachs	31,00
Limetten Beurre Blanc / grüner Spargel / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln ^{A,G,J,V}	
Pasta / Brie / Thymian / Apfel / Hibiskussirup ^{A,J,V} 	22,00
Geschmorte Aubergine mit Sojasauce / Knoblauch / Chili / Ingwer	22,00
Frühlingszwiebeln / Sesam / Basmatireis / gebackener Räuchertofu ^{A,U} 	

STEAKS & BURGER

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

SUPERFOOD BOWL

Bunte Blattsalate / Balsamico Dressing  Pfirsich / Kirschtomaten / Radieschen / Cashewkerne	21,00
mit gebratenen Putenbruststreifen ^J	24,00
mit gebratenen Riesengarnelen ^{A,G,J,U}	25,50
mit Buratta ^J 	24,00

DESSERT

Pfirsich Melba Pfirsichsorbet / Pfirsich eingelegt / Vanillecreme / Himbeergel Himbeer-Hibiskusbaiser ^{F,J}	9,50
--	------

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



HEIMAT-GENUSS-MENÜ

Pilz Ceviche 

Koriandermayonnaise / Maracuja / rote Zwiebeln / Chili / Limette^{L,U}



Rahmsuppe von der Gartenerbse

Fetaknusper / Minze^{A,J,V}



Schweinemedallions gebraten

Senfsauce / Aprikosen Chutney

Sellerie-Apfelpüree / Karotte / Mandelbällchen^{A,F,J,K,S,V}

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Parmesan Espuma / Paprikasalsa / Fregola Sarda^{A,F,G,J,S,V}



Pfirsich Melba

Pfirsichsorbet / Pfirsich eingelegt / Vanillecreme

Himbeergel / Himbeer-Hibiskusbaiser^{F,J}

Menüpreis als 3-Gang: 44,00

Menüpreis als 4-Gang: 52,50

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

RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben

--Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer--