



Willkommen IN DER KRONE.

„Kommet rei, sitzat na!“

Mit diesem schwäbisch herzhaften Gruß heißen wir Sie im Wirtshaus Krone herzlich willkommen! Freuen Sie sich auf frische regionale Küche und eine große Getränkeauswahl. Genießen Sie bei uns eine unbeschwerte Zeit mit Freunden und Familie. Es ist alles für Sie angerichtet!

**SCHEE, DASS IHR DO SEND!
LASSET'S EUCH SCHMECKA!**

Ihre Familien

Bodmer & Hetges

Festliche Menüempfehlung unseres **KÜCHENCHEFS**

FEINE HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE

mit Ackersalat und Himbeer-Balsamico-Dressing, krossem Speck und knusprigen Kracherle



BONBON VON DER LACHSFORELLE

mit feiner Safran Butter Soße



REHRÜCKEN ZARTROSA GEBRATEN

mit Pfifferlingrahm und Walnussspätzle begleitet von Rosenkohlfan

ODER

HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL

auf fruchtigem Tomatenkompott, verfeinert mit goldbraun gebackenen Champignons



BRATAPFELTIRAMISU

Eine winterliche Dessertkreation mit aromatischem Bratapfel

Preis pro Person:

4-Gang Menü Ente 69.00

Vegetarische Variante (3-Gang)..... 41.00

Aperitif Empfehlung

WINTERAPFEL - ein fruchtiger Auftakt

verführerischer Mix aus Grundler's Bratapfel- und Bitterorangenlikör

veredelt mit spritzigem Apfelsecco vom Haslerhof..... 0.1l € 5.50



Wein Empfehlung

Für das perfekte Geschmackserlebnis bieten wir Ihnen ausgewählte Weine, die hervorragend mit unseren Gerichten harmonisieren.

0,1l 0,75l

2023 Grauburgunder „Alte Reben“, Trocken

Weingut Manz, Weinolsheim, € 5.00 € 30.00

Ein Hauch Exotik, in der Nase reife Birne und Mirabelle. Selektiert aus kalkhaltigen Anlagen dicht und mineralisch, guter Nachhall.

2020 Hebsacker Lichtenberg, Spätburgunder, Trocken

Weingut J. Ellwanger, Winterbach € 5.50 € 34.00

Dunkle Farbe im Glas, intensive Aromen der Brombeere und Kirsche. Am Gaumen vollmundig mit langem Abgang und einer feinen Note von Kräutern und Pfeffer und zarten Röstaromen.

Salate

WINTERLICHER SALATTELLER

knackige Rohkost- und frische Blattsalate der Saison
harmonisch abgerundet mit einer Apfel-Balsamico Marinade.....7.70

ACKERSALAT

mit Apfel-Balsamico Marinade, Speck und Kracherle12.50

HAUSGEBEIZTER LACHS

an Salatgarnitur mit Sahnemeerrettich.....15.50



Suppen

FESTLICHE KRONENSUPPE

hausgemachte Tafelspitzbrühe mit Eierflädle
ein klassischer Genuss mit regionaler Note.....8.50

AROMATISCHE KÜRBISCREMESUPPE

raffiniert abgerundet mit Kokos, feinem Curry und einem Hauch Kürbiskernöl7.50



Vegetarisches

HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL

auf fruchtigem Tomatenkompott, verfeinert mit
goldbraun gebackenen Champignons.....21.00



Feines & Köstliches

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

knusprig gebratenes Schweineschnitzel, serviert mit hausgemachten Spätzle und einer herzhaften Bratensoße 21.00

ZARTES WILDRAGOUT VON HEIMISCHEN WÄLDERN

aromatisch geschmortes Wildragout, mit cremigem Kartoffelpüree, würzigem Apfelrotkraut und Preiselbeeren 24.50

SCHWEINELENDCHEN IN CHAMPIGNONRAHM

zarte Medaillons vom Schwein in einer feinen Champignonrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle 24.50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

ein Klassiker der schwäbischen Küche, getoppt mit geschmälzten Zwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle und kräftige Bratensoße 31.50

PFRONSTETTER BAUERNENTE FRISCH AUS DEM OFEN

knusprig gebratene Bauernente, begleitet von würzigem Apfelrotkraut und Semmelknödeln..... 32.00

Kennzeichnung der Zutaten

EURE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN

Liebe Gäste, bitte sprechen Sie uns an, falls Sie aufgrund von Unverträglichkeiten oder Allergien Information zu den allergenen Zutaten in unseren Speisen und Getränken benötigen. Alle Angaben haben wir für Sie in einer Extra-Speisekarte zusammengefasst.

Dessert

BRATAPFELTIRAMISU

eine festliche Dessertkreation: Cremige Mascarponecreme mit winterlichem Bratapfel ... 9.50

MOUSSE VON ZARTBITTERSCHOKOLADE

luftig-leichtes Schokoladenmousse aus feinsten Zartbitterschokolade 6.50

EIS AUS DEM LAUTERTAL

verschiedene Sorten vom regionalem Lautertaleis –
purer Genuss für Eisliebhaber pro Kugel 2.50

KLEINES SCHMANKERL AUS DER PATISSERIE

eine süße Überraschung aus unserer Patisserie 3.50

Der perfekte Abschluss

Ein Genuss für alle Sinne

Runden Sie Ihr Menü mit einem aromatischen Kaffee oder einem edlen Digestif ab. Probieren Sie unseren Kaffee, geröstet mit Liebe von der Lebenshilfe Zollern direkt hier in Lautlingen, oder genießen Sie einen unserer regionalen Digestifs, hergestellt aus den Früchten heimischer Obstwiesen.

Fragen Sie nach unserer Karte zum Nachtisch.