

Nachspeisen



Crème brûlée

19

Alkoholfreie Getränke



Kokosnuss

Suppen



Green soup



Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultäschle

5
€



Fruchtiges Tomatensüppchen mit Gin und Sahnehaube

5
€

Pasta



Pasta mit Wodka-Cremesauce

Pizza



Pizza mit Fleisch

Nudelgerichte



Ravioli

9

Beilagen



Salatvariation

9
€

Schnitzel



Schnitzel Wiener Art

10



Name des Produkts

10

Lamm



Lamm

9

Vegetarische Gerichte



Vegetarische Gerichte

9

Vorspeise



Kama

Indische Gerichte



Huhn Curry

9

Salatteller



Kleiner Salatteller vom Buffet

5
€

Milk



Milch

Bread



Brot

Coffee



Espresso

10

Kaffee



Kafe

Hauptgerichte



2 panierte Schnitzel vom Schwarzwälder Schweinerücken

18
€



Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Rinderrücken



Unsere „Krone- Maultaschen“ nach eigenem Hausrezept

16
€



Geschmorter Wildbraten – vom heimischen Wild

22
€



„Schwabenleckerle“ 3 hausgemachte Krone Maultaschen auf Blattspinat

16
€



Würzbachtaler Forellen frisch aus dem Forellenbecken

18
€



Forelle „Blau“ ganze Forelle aus dem Wurzel Balsamicosud

23
€



Forelle „Müllerin“ ganze Forelle im Ofen gegart mit brauner Butter, dazu Petersilienkartoffeln und ein bunter Salatteller vom Buffet

23
€



Forellenfilets nach „Art des Chefs“

24
€

Vegetarisch bewusst genießen



wahlweise dazu: Rumpsteak vom Deutschen Färsenrind mit hausgemachter Kräuterbutter

14
€



Liebelsberger Hähnchenbruststreifen+

8
€



Pasta di Gragnano mit feinem Tomaten-Gemüseragout, Rucola und Parmesan

16
€



2 Medaillons vom Schwarzwälder Schweinefilet+

9
€



Filet von der Würzbachtaler Forelle in Mandelbutter gebraten+

9
€



Kaspressknödel (Serviettenknödel mit Spinat und Käse) auf frischen Steinchampignons in Kräutersahnesoße

19
€

UNSER JAHRESZEITENMENÜ



Carpaccio vom gebeizten Saibling aus dem Würzbachtal

11
€



Marzipanterrinen mit Pflaumenragoût, Zartbitterschokolade und Lebkucheneis



Liebelsberger Bauernente (Brust und Keule)

34
€



Steinpilzrahmsuppe mit Knoblauch- Kräutercroûtons

7
€

Tagessuppen- und Vorspeisen:



Rahmsuppe von rosa Linsen mit Lauch und Balsamico

5
€



Forellenkraftbrühe mit Lachsravioli

5
€



Tageshauptgänge: Roastbeef am Stück gegart unter der Kräuter- Senfkruste

22
€



Seezungenfilet in Curry- Thymianbutter gebraten

24
€



Herzhafter Grünkertaler mit buntem Gemüse und Mozzarella überbacken auf gelber Paprikasoße

17
€

Tagessdessert:



Vanille- Crème brûlée mit Banane und Physalis

7
€

Nicht kategorisiert



Vegan



Getränke



Afganische Suppe