

Kronenmenü

marinierter Ziegenkäse

rote Bete Salat / geröstete Pinienkerne

Süßkartoffelschaumsüppchen

Zwiebelfleisch

Kräuterkartoffeln / Karottengemüse

Pavlova (Baiser)

Rhabarber / Vanillecreme / Erdbeersorbet

€ 58

Feinschmeckermenü

Wildgeflügelterriner mit Gänseleber / Aprikosengelee

Spargelschaumsüppchen



Seezungenfilet sautiert

Süßkartoffelpüree / Pak Choi

Lammkarree rosa gebraten

gebackene Polenta / Pistazie / Artischockenherzen

Irischer Cheddar greift

Rosmarin Scone

Feines von Aprikose & weißer Schokolade

Aprikosensorbet

€ 82

2011er Spätburgunder Winklerberg GG, Weingut Dr. Heger
0,75l Flasche € 65

die Vorspeisen

Frühlingsalate / Hausdressing



gepickelte Rübchen

€ 13

Frühlingrolle / Hühnchen / Ingwer / Takoyakidipp

€ 16



geräuchertes Forellenfilet

lauwarmer Spargelsalat „Mimosa“

Ei-Zwiebelchen-Estragon-Zitrone

€ 17

Wildgeflügelterrinen mit Gänseleber / Aprikosengelee

€ 20

Tagessuppe wie Kronenmenü

€ 8

Spargelschaumsüppchen

€ 8

Hauptgerichte

hausgemachter Tofu mit Estragon

Spargelragout / grünem Spargel / Pak Choi



€ 27



Heilbuttfilet gebraten

(Familie der Schollen & größter Plattfisch seiner Art)

Kräuterrisotto / Strauchtomaten / Safranschaum

€ 35



Seezungenfilet sautiert

Süßkartoffelpüree / Pak Choi / Safranschaum

€ 42

Badische Ochsenbrust

Dijonsensauce / Kräuterkartoffeln / Karottengemüse

€ 26

Ragout von der Rinderwade

leichte Kräuterjus / Frühlingsschmorgemüse / Kräuterpizocchel

€ 29

Guckert's Freilandhähnchen

geschmorte Keule mit Bärlauch im Brick Teig & Brust gebraten

Edamame / Karotten / Morchel / Gnocchi

€ 30

Rib Eye von der Färse gegrillt

für Fleischkenner (Rückensteak mit hohem Fettanteil)

feine Gemüse / French Fries

€ 39

Lammkarree rosa gebraten

gebackene Polenta / Pistazie / Artischockenherzen

€ 42

Spargel

heimisch von
Guckert's Bauernhof aus Heitersheim & Tunsel

Portion Spargel (500 gr roh)
hausgemachte Sc. Hollandaise / Kartoffelchen

€28

zuzüglich wählbar
mit gekochtem und rohem Schinken

€6

mit gebratenem Tofu

€6

gebratenem Heilbuttfilet

€16

mit gegrilltem Rib Eye von der Färse

€20

mit Lammkarree rosa gebraten

€20

das Dessert

unsere Eis & Sorbet / Sahne

€ 9

Feines von Aprikose & weißer Schokolade

Aprikosensorbet

€ 13

hausgemachte Tiramisu / Vanilleeis

€ 13

Käseauswahl

aus nah und fern / Feigensenf

€ 13

Das Kronen-Bistro

französisch

Flammkuchen Tarte

klassisch

€ 9

französisch

Flammkuchen Tarte

vegetarisch

€ 9



Frühlingsсалate

gebratener Tagesfisch

€ 19

Frühlingsсалate

gebratene Maispouardenbrust

€ 19

italienisch

Tagesravioli

Parmesan / Frühlingsgemüse

€ 19