

## **Suppen**

Kürbis-Kokoscremesuppe mit gerösteten Kernen	Tasse	6,90 €
-vegan-	Teller	9,40 €
badische Flädlesuppe		7,40 €
hausgemachte Gulaschsuppe „ungarische Art“	Tasse	7,70 €
	Teller	9,90 €

## **Vorspeisen**

im Ofen gebackener Brie mit Quitten-Birnenragout	10,80 €
Feldsalatbouquet - <i>dazu reichen wir frisches Steinofenbaguette-</i>	

## **Salate**

Beilagensalat	5,50 €
kleiner Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten	7,70 €
kleiner Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck & Kracherle	7,70 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing	11,90 €
großer Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck & Kracherle	14,40 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten	12,90 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten und Honig-Sesam glasierten Hähnchenbruststreifen	16,60 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten, drei gebackenen Ziegenkäsetalern und Feigensenf	17,40 €
großer Salatteller mit einer Auswahl von frischen Blatt- und Rohkostsalaten und auf der Haut gegrilltem Zanderfilet	18,80 €

*Unsere Salate servieren wir klassisch mit unserem hausgemachten Kartoffeldressing.*

*Gegen einen Aufpreis von 2,50 € erhalten Sie die großen Salatteller mit Feldsalat.*

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.

## Hauptgerichte Fleisch

Geschnetzeltes von der Rinderleber sauer mit Bratkartoffeln 16,70 €  
Geschnetzeltes von der Rinderleber geröstet mit Bratkartoffeln 16,70 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 17,90 €  
*wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle*  
Beilagensalat

Hähnchenbrustschnitzel „Wiener Art“ 18,90 €  
*wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle*  
Beilagensalat

hausgemachte Wildbolognese vom Hirsch und Wildschwein 19,20 €  
mit Maronenschmand und Kakao, Pappardelle

Medaillons vom Schweinefilet 20,40 €  
mit hausgemachten Spätzle, Champignonrahmsouße  
Beilagensalat

gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsoße 20,80 €  
marinierte Rote Bete und Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln  
Beilagensalat

### DAS KRONE ORIGINAL AM KAISERSTUHL



Cordon Bleu Rolle vom Schwein 23,90 €  
mit Wacholderschinken und mildem Bergkäse gefüllt  
Bratkartoffeln, Bratenjus  
Beilagensalat

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken 29,90 €  
mit geschmorten Zwiebeln  
hausgemachten Spätzle, Speckbohnen und Bratensauce

200 g gegrilltes Rumpsteak 29,90 €  
300 g gegrilltes Rumpsteak 34,40 €  
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat  
*wahlweise mit*  
*hausgemachter Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce*

### ***Sie wünschen eine kleinere Mahlzeit?***

*Eine Vielzahl an unseren Gerichten bieten wir auch als mittlere Portion an. Das Gericht wird um 2,50 € reduziert. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, bei welchen Gerichten dies möglich ist.*

## **Hauptgericht Fisch**

auf der Haut gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“  
mit Speck und Weintrauben, Bandnudeln in Weißweinrahm 27,80 €

## **vegetarische Gerichte**

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert,  
mit Zwiebelschmelze und Beilagensalat 15,40 €

hausgemachte Käsespätzle in der Gusspfanne serviert,  
mit hausgemachten Röstzwiebeln und Beilagensalat 15,40 €

karibischer Süßkartoffel-Kokos-Eintopf *-vegan-*  
mit schwarzen Bohnen und Korianderreis 17,20 €

hausgemachte Spinat-Käse-Serviettentaler *-Bio-*  
mit frischem Bio-Edelpilzragout vom *Pilzhof Rein aus Breisach* 17,20 €

## **Extras**

hausgemachte Soßen 1,50 €  
*Bratenjus, dunkle Jägersoße,  
Pfefferrahmsöße, Rahmsöße, Champignonrahmsöße*

extra Portion hausgemachte Kräuterbutter 1,30 €

Portion Beilage nach Wahl  
hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Bratkartoffeln 5,00 €

Portion Gemüse *-nach Wahl unserer Küchenchefin-* 5,60 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.

## **regionale Vesperkarte**

Currywurst von der langen Roten mit Bauernbrot und hausgemachter Currysauce <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	8,90 €
Currywurst von der langen Roten mit Pommes Frites und hausgemachter Currysauce <i>wahlweise pikant oder fruchtig</i>	13,40 €
Bibiliskäs mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur	10,30 €
Badischer Wurstsalat mit Bauernbrot an Salatgarnitur	10,80 €
Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur	15,30 €
paniertes Schweineschnitzel mit Bauernbrot	11,40 €
Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot an Salatgarnitur	11,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln an Salatgarnitur	16,40 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber sauer mit Bauernbrot	12,20 €
Geschnetzeltes von der Rinderleber geröstet mit Bauernbrot	12,20 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Bratenjus, Zwiebeln vom Grill und Bauernbrot	12,20 €
ein Paar Kalbsbratwürste mit Bratenjus, Zwiebeln vom Grill und Bratkartoffeln	16,70 €
Winzervesper mit regionalen Wurstspezialitäten, Schinken, Bergkäse, bunter Garnitur und Bauernbrot	15,10 €
Badisches Trio Wurstsalat, Bibiliskäs und Bratkartoffeln an Salatgarnitur	16,80 €

### ***Sie wünschen eine kleinere Mahlzeit?***

*Eine Vielzahl an unseren Gerichten bieten wir auch als mittlere Portion an. Das Gericht wird um 2,50 € reduziert. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, bei welchen Gerichten dies möglich ist.*

## **Süßer Genuss**

eine Kugel Eis Carte D'Or <i>(Vanille, Erdbeere oder Schokolade)</i>	2,20 €
eine Kugel hausgemachtes Sorbet <i>(Zitrone, Cassis oder Mango)</i>	2,50 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	6,70 €
gemischter Eisbecher Carte D'Or mit drei Kugeln und Sahne <i>(Vanille, Erdbeere und Schokolade)</i>	7,30 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis	5,80 €
hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce	5,80 €
Affogato al Caffè – <i>einfacher Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis</i>	5,50 €
Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Schwarzwaldbecher mit Schoko- und Vanilleeis, Kirschwasser und eingemachten Kirschen	8,80 €
Coupe Dänemark mit drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und warmer Schokoladensauce	8,80 €
hausgemachter Germknödel mit Pflaumenmus gefüllt Vanillesoße, Puderzucker und Mohn	8,60 €

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die derzeit in Deutschland gültigen Mehrwertsteuersätze.