



Das Kronenmenü

60,00

gebratene Garnelen mit kleinem Brotsalat & Oliven

oder

Vitello Tonato mit Kapern

gegrillte Kalbshüfte mit Spargel, Sauce Bernaise

Kartoffelblini

Bayrischcreme mit eingekochtem Rhabarber & Erdbeersorbet

Inklusiv :

0,25 l Chardonnay Edition

Weingut Löffler Staufen-Wettelbrunn

& 0,5 l Mineralwasser



Vorspeisen

gemischtes Salatschüssele	9,00
Rote Beete Carpaccio mit Feta, Erdnüssen und Edamame	18,00
Picatta vom Kalbsbriesle mit Auberginenpüree und Ratatouille	21,00
Münstertäler Kalbskopf in Vinaigrette mit Salat	19,00
gebeizte „Aperol“ Eismeerlachsforelle mit mariniertem Spargel	19,50
Badische Festtagssuppe (Fleischbrühe mit Nudeln, Markklöße, Eierstich)	10,50



Das Vegetarische Menü

49,00

Rote Beete Carpaccio mit Feta, Erdnüssen
und Edamame

asiatisches Gemüsesüpple

Bergkäseravioli mit Ofengemüse & Tomatensugo

Kokosnuß-Panna-Cotta mit Himbeeren

Vegetarische Gerichte

Bergkäseravioli mit Ofengemüse & Tomatensugo 23,00

Schlatter Spargel im Pfannkühle mit Sauce Hollandaise 26,00



Fisch

Gebratene Garnelen & Kammuscheln
mit Pestorahmnudeln & Tomatencoulis 34,00

Hechtklößen mit gebratenen Garnelen
auf Blattspinat & Fenchel mit Risotto & Safransauce 34,00

Skrei (Winterkabeljau) gebraten
mit Bärlauch-Rahmkartoffeln, Blattspinat
und Rotwein-Schalottensauce 36,00

Die besondere Weinempfehlung

2022 Staufener Schlossberg Kabinett

Weißburgunder

Weingut H. Ulmann

0,25l 8,80

Wein enthält Sulfite



Cordon bleu* vom Kalbsrücken „Kronenklassiker“
mit Marktgemüse & Kartoffelkroketten 37,00
*gekochter Schinken enthält Natriumascorbat

Zarte Entenkeule aus dem Elsass 24,50
mit asiatischem Gemüse und Süßkartoffelstampf

Wildschweingoulasch aus der eigenen Jagd 29,50
mit gebratener Semmelknödelschnitte,
Rotkraut & Wirsing

In Rahm geschmorter Kalbstafelspitz 27,50
auf Spargel-Kartoffelgemüse & Erbsen

Schlatter Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder 29,00
Butter, Karatzede oder Kartoffeln

dazu Wienerschnitzel 12,00, gemischter Schinken 8,00
oder gebratene Garnelen 15,00

Die besondere Weinempfehlung

2020 Black For Rest Rotwein Cuvée

im Barrique gereift 0,25 l 10,50

Weingut Löffler Staufen-Wettelbrunn



Unser Schlossbergmenü

46,00

Frühlingsalat mit Markgräfler Coppa

In Rahm geschmorter Kalbstafelspitz
auf Bärlauchrisotto & Karotten

gebratene Grießschnitte mit Apfelkompott & Vanilleeis

mit Espresso oder Kaffee

Vegetarisch :

Vorspeise ohne Schinken

im Hauptgang

Fregola Sarda mit Tomaten, Ofengemüse und gebackenem Ziegenkäse