
VORSPEISEN

Gemischte Wintersalate, Italienische Dressing, geröstete Kerne | 6,50 (V)

Feldsalat, Speck, Croutons | 9,50

Gratinierter Ziegenkäse, Thymian, Granatapfel, Kräutersalat | 12,50 (V)

Zweierlei von der Jakobsmuschel, Beete, Blumenkohl | 18,00

Tatar vom Rinderfilet, Schwarzwurzel, Schnittlauch/ Mayonnaise | 18,00

HAUPTSPEISE

Curry von Rind und Kalb, Zuckerschoten, Kichererbsen, Spätzle | 24,00

Rinderfilet, Ochenschwanz, Rosmarin, Zwiebel | 34,00

Kotelette vom Iberico Schwein, Schwarzwurzel, Petersilie, Gnocchi | 26,00

Kabeljau, Miso Marinade, Fenchel, Süßkartoffel | 31,00

Zander, Buttemuskürbis, Pickles, Kartoffelbällchen | 26,00

KRONENKLASSIKER

Gerolltes Cordon Bleu, Gemüse, Kartoffel-Kürbisbällchen | 25,00

Wienerschnitzel, Pommes Frites | 22,00

Kalbsleber in Butter oder sauer, Rösti | 22,50

Suppenfleisch von der Badischen Ochsenbrust, Meerrettich, Bouillon Kartoffeln | 23,00

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an!

KRONENMENÜ

Wildterriner, Sauce Cumberland, Kräuterseitling | 15,00
Feldsalat, Trauben, Nüsse | 9,50 (V)

Pastinaken Suppe, Apfel | 8,00
Pastinaken Suppe, Apfel | 8,00 (V)

Zander, Kürbis, Pickles | 18,00
Falafel, Kürbis, Pickles | 15,00 (V)

Rosa gebratene Entenbrust, Karotte, Topinambur | 29,00
Gegrillter Chicorée, Süßkartoffel | 19,00 (V)

Rüblicake, Joghurt Eis, Möhre | 11,00
Rüblicake, Joghurt Eis, Möhre | 11,00 (V)

5 Gänge 72,00 | Weinreise 45,00

4 Gänge ohne Zander 58,00 | Weinreise 35,00

> 5 Gang Vegetarisch 55,00 (V) | 4 Gang Vegetarisch 45,00 (V)

AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand, Wurzelgemüse, Drillingkartoffeln, Sauce Bearnaise | 42,00 pro Person