

Jahreszeitenmenü

Die Hauptzutaten dieses Menüs stammen
aus einem Umkreis von maximal 33 km zu unserem Hotel Kronelamm.



Pastrami vom Würzbachtaler Hirsch
mit gefüllter Gartengurke und gegrillter Bundkarotte ^{N, I, D, A}
€ 17,00
* * *



Kürbisessenz mit Kürbismaultäschle, Mascarponeschaum und Kaffeestaub
^{F, A, N, H}
€ 8,00
* * *



Gulasch vom Kapfenhardter Kalb
mit Rahmpfifferlingen, Schmorgemüse und Semmelschnitte ^{K, N, F, H, E}
€ 37,90
* * *



Frischkäse-Zwetschgentörtchen mit marinierten Rotweinzwetschgen
und hausgemachtem Butterkekseis
^{F, N, A, E}
€ 12,90

Menüpreis € 70,00 pro Person

Dessertempfehlungen



Crème Brûlée ^{A, I, G, I, F, I, N} € 11,40
Gebrannte Crème mit marinierten Beeren und Vanilleeis

Affogato al caffè ^F – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis € 6,20

Gemischtes Eis ^A - 3 Kugeln nach Ihrer Wahl € 7,20
am liebsten mit Sahne ^F € 7,60

Kronelamm-Eisbecher ^{A, I, G, I, F, I, N} € 11,50

Je 1 Kugel Bio Erdbeer-Minze Sorbet und Bio Schokoladeneis,
frisches Beerenragout, Mandelkrokant, Sahne und Schokoladenstreusel,
Karamell-, Schokoladen- und Brombeersöße, Knusperwaffel

Schwarzwald-Eisbecher ^{A, F, N} € 10,50
Je 1 Kugel Bio Vanille Madagaskar Eis und Bio Grand Cru Schokoladeneis
auf marinierten Sauerkirschen, Schwarzwälder Kirschwasser,
Sahne und Schokostreusel

Kronelamm-Klassiker

Suppen

-  **Fruchtige Tomatensuppe** mit Gin und Sahnehaube € 7,20
 **Rinderkraftbrühe** ^{HIAIIIFIN} mit Kräuterflädle ^{AIFIN} oder Maultäschle ^{AIIIN} € 7,60

Salate

-  **Kleiner bunter Salat** € 7,60
mit Rohkost- und Blattsalaten, Kartoffelsalat,
Gurken, Tomaten und Croûtons mit Frenchdressing
-  **Großer bunter Salatteller** € 13,20
mit Rohkost- und Blattsalaten, Kartoffelsalat,
Gurken, Tomaten und Croûtons mit Frenchdressing
- wahlweise zusätzlich dazu:**
-  + Rumpsteak vom Färsenrind aus Baden-Württemberg € 19,50
mit hausgemachter Kräuterbutter ^{FIHII}
-  + Filet von der Würzbachtaler Forelle in Mandelbutter gebraten € 12,40
+ ein paniertes Schnitzel aus dem Kalbsrücken ^{AIN} € 11,40

Hauptgerichte

- Zwei panierte Schnitzel aus dem Kalbsrücken** ^{AINIFHIK}
mit Kartoffel-Gurkensalat € 26,20*
oder feiner Rahmsoße und hausgemachten Spätzle € 30,00*
oder mit Pommes frites € 30,00*
-  **Zwiebelrostbraten** vom Färsenrind aus Baden-Württemberg ^{HIK} € 34,20*
drei Wochen am Knochen gereift
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle
-  **Würzbachtaler Forellenfilets nach Art des Chefs** € 28,50*
in Mandelbutter auf der Haut gebraten, dazu Petersilienkartoffeln ^{AICIFIGH}
-  **Drei hausgemachte Maultaschen mit Schweinebrät und Spinat** € 20,50
geschmelzt mit Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{AIHIIIN}
- Zavelsteiner Käsespätzle | vegetarisch** € 17,90
mit Fetakäse und Lauchgemüse ^{AIFIN}
- Gemüse-Maultaschen | vegetarisch** € 20,50
geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Rohkost- und Blattsalate ^{AIHIIIN}
- Hausgemachter Kartoffel-Quinoastrudel | vegan** € 20,50
auf gebratenen Waldpilzen und geräuchertem Paprikasugo^A

Die mit * gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion
mit einem Preisabschlag von € 2,00