

Jahreszeitenmenü

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



Spargel Panna Cotta

mit Schwarzwälder Schinken, Nussbuttercreme und Salatbukett

N, F, I, D

€ 17,90



Liebelsberger Hühnercremesuppe

mit Frühlingslauch und hausgemachtem Raviolo^{F, A, N, H}

€ 8,50



Kalbsrückensteak mit Rötenbacher Ziegenkäse gratiniert an kräftiger Jus,
dazu wilder Blumenkohl

und handgeschabte Frühlingskräuterspätzle^{K, N, F, H}

€ 39,90



Zweierlei von der Erdbeere - Mousse und Ragout

mit Minze und hausgemachtem weißem Schokoladeneis

F, N, D, A

€ 13,50

Menüpreis € 74,00 pro Person

Dessertempfehlungen



Crème Brûlée^{A, G, I, F, N}

Gebrannte Crème mit marinierten Beeren und Vanilleeis

€ 11,90

Affogato al caffè^F – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6,50

Gemischtes Eis^A - 3 Kugeln nach Ihrer Wahl

€ 7,50

am liebsten mit Sahne^F

€ 8,00

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

€ 11,90

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



Schwarzwald-Eisbecher^{A, F, N}

€ 10,90





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 € 7,50
 **Rinderkraftbrühe** ^{HIAIIIFIN} mit Kräuterflädle ^{AIFIN} oder Maultäschle ^{AIIIN} € 7,90

Salate

-  **Kleiner bunter Salat** € 7,90
mit Rohkost- und Blattsalaten, Kartoffelsalat,
Gurken, Tomaten und Croûtons mit Frenchdressing
-  **Großer bunter Salatteller** € 13,90
mit Rohkost- und Blattsalaten, Kartoffelsalat,
Gurken, Tomaten und Croûtons mit Frenchdressing
- wahlweise zusätzlich dazu:**
-  + Rumpsteak vom Färsenrind aus Baden-Württemberg € 20,50
mit hausgemachter Kräuterbutter ^{FIIII}
-  + Filet von der Würzbachtaler Forelle in Mandelbutter gebraten € 13,00
+ ein paniertes Schnitzel aus dem Kalbsrücken ^{AIN} € 11,90

Hauptgerichte

- Zwei panierte Schnitzel aus dem Kalbsrücken** ^{AINIFIIK}
mit Kartoffel-Gurkensalat € 27,50*
oder feiner Rahmsoße und hausgemachten Spätzle € 31,50*
oder mit Pommes frites € 31,50*
-  **Zwiebelrostbraten** vom Färsenrind aus Baden-Württemberg ^{HIK} € 35,90*
drei Wochen am Knochen gereift
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle
-  **Würzbachtaler Forellenfilets nach Art des Chefs** € 29,90*
in Mandelbutter auf der Haut gebraten, dazu Petersilienkartoffeln ^{AICIFIGIH}
-  **Drei hausgemachte Maultaschen mit Schweinebrät und Spinat** € 21,50
geschmelzt mit Zwiebeln und Kartoffelsalat ^{AIIIIIN}
- Zavelsteiner Käsespätzle | vegetarisch** € 18,90
mit Fetakäse und Lauchgemüse ^{AIFIN}
- Gemüse-Maultaschen | vegetarisch** € 21,50
geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Rohkost- und Blattsalate ^{AIIIIIN}
- Hausgemachter Kartoffel-Quinoastrudel | vegan** € 21,50
auf gebratenen Waldpilzen und geräuchertem Paprikasugo^A

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