Jahreszeitenmenü

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

Zweierlei vom Forellenmatjes
mit hausgemachtem Essiggemüse
und Grüner Soße [N, F, H, K, I, D]
€ 17,90

* * *

Cremesuppe von Waldpilzen [F, A, N, H]
€ 8,50

* * *

Wildgulasch und Rehpraline aus heimischer Jagd
mit Romanesco und Kartoffelmuffin [K, N, F, H]
€ 39,90

* * *

Nougatmoussetörtchen
mit pochierter Rotweinbirne
und hausgemachtem Sauerrahm- Safraneis [F, N, D, A]
€ 13,50

Menüpreis € 74,00 pro Person

Dessertempfehlungen

Crème Brûlée [A | G | F | N] — € 11,90
Gebrannte Crème mit marinierten Beeren und Vanilleeis

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 | 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

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

kronelamm ★★★★S SCHWARZWALD

NATURPARK-WIRTE

Kronelamm-Klassiker

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube € 7,50

Rinderkraftbrühe H|A|I|F|N mit Kräuterflädle A|F|N oder Maultäschle A|I|N € 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 F|H|I

+ Filet von der Würzbachtaler Forelle in Mandelbutter gebraten € 13,00

+ ein paniertes Schnitzel aus dem Kalbsrücken A|N € 11,90

Hauptgerichte

Zwei panierte Schnitzel aus dem Kalbsrücken A|N|F|H|K
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 H|K € 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 A|C|F|G|H

Drei hausgemachte Maultaschen mit Schweinebrät und Spinat € 21,50
geschmelzt mit Zwiebeln und Kartoffelsalat A|H|I|N

Zavelsteiner Käsespätzle | vegetarisch € 18,90
mit Fetakäse und Lauchgemüse A|F|N

Gemüse-Maultaschen | vegetarisch € 21,50
geschmelzt mit Zwiebeln, dazu Rohkost- und Blattsalate A|H|I|N

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