



Vorspeisen

Vitello Tonnato (3,4,7 A) Rosa gebratener Kalbsrücken, Thunfisch-Sashimi Kapern-Limetten-Crème	€ 15,00
Carpaccio vom Ochsenfilet (1,7,8,10) Olivenöl, schwarzer Pfeffer, gehobelter Parmigiano Reggiano	€ 16,00
Krone Tagliata (7,8,10) Geschnittenes rosa gebratenes Roastbeef marinierter Rucola, Pinenkerne, Trüffelmayo	€ 18,00
Burratine & Tomate (1,7,8,10) Kuhmilch-Mozzarella mit allerlei Tomate und Pesto Brotauswahl	€ 12,00
Garten- und Rohkostsalate (7,8,9,10) Essig-Öl-Vinaigrette Radieschen & Kerne	€ 5,00

Suppen

Kashmir Curry-Süppchen (2,7,11) gebratene Riesengarnele, Kokos-Espuma	€ 9,50
Basilikumschaumsuppe (1,7,8,10) geröstetes Olivenbrot, Crème fraîche	€ 8,50

Vegetarisch Vegan

Linguine, Spinat & Ei (1,3, 7,8,10) cremige Linguine & frischer Spinat gebackenes Bio-Ei	€ 17,00
Tofu, Pimentos & Paprika (6,8) Gegrillter Tofu und gebratene Pimentos, Paprika-Salsa Salbeikartoffeln	€ 17,00



Fisch

Zander, Garnele & Tomate (1,4,7,8,10) Glasig gebratenes Zanderfilet & Riesengarnele im Basilikumknusper Risotto von halbtrockneten Tomaten	€ 24,00
Thuna, Avocado & Taboulé (1,4,5,8) Rosa gebratenes Thunfischsteak gegrillte Avocado & Taboulé	€ 26,00

Fleisch

Original Wiener Schnitzel (1,3,7) Pommes Frites	€ 21,00
Cordon bleu vom Jungschwein (1,3,7, A, H) mit Schinken und Käse gefüllt Röstkartoffeln	€ 19,00
Gepökelter Kalbstafelspitz (3,7,9,10) Frankfurter Grüne Sauce, Dampfkartoffeln	€ 21,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (1,3,7,9,10) hausgemachte Brettspätzle	€ 22,50
Lammrücken, Artischocken & Feta (3,7, 9) Rosa gebratener Lammrücken Artischocken-Ravioli, geschmorter Feta	€ 28,00
Surf & Turf (4,7,8,9) Rosa gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele gebratene Oliven-Gnocchi, gebackener Frühlingslauch	€ 34,00

Kids mit kleiner Überraschung

Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ (1,3,7) Pommes frites, kleiner Salat	€ 9,00
Hähnchengeschnetzeltes (7,8,9,10) in Rahmsauce Bandnudeln, kleiner Salat	€ 9,00



Steaks Spezialitäten

	Lady (200g)	Dr. Kohl (300g)
Rumpsteak aus Uruguay	€ 24,00	€ 30,00
Rinderfilet aus Argentinien	€ 29,00	€ 36,00
Kalbsrücken aus dem Odenwald	€ 25,00	
Dry Aged Entrecôte aus Pommern	€ 27,00	€ 35,00

Wähle | eins und zwei

1 | Saucen | Butter (1, 3, 7, 9, 10)

Kräuterbutter | Café de Paris Butter | Sauce Béarnaise
Pilzrahmsauce | Pfefferrahmsauce |

2 | Beilagen | Gemüse | Salat (1a, 3, 7, 9, 10, 12, H, I)

Bratkartoffeln | Pommes Frites | Kartoffelgratin | Kartoffelkrapfen
hausgemachte Spätzle | Ofengemüse | Blattsalate

Ab 2 Personen:

Chateaubriand

pro Person € 41,00

Rinderfiletmittelstück, rosa gebraten
Gemüse vom Wochenmarkt
Kartoffelgratin und Kartoffelkrapfen
Sauce Béarnaise, Café de Paris-Butter



Dessert:

Wahre Liebe (1,3,7,8) Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren geschlagene Sahne	€ 9,00
Erdbeerbecher (1,3,7,8) Sorbet & Rahmeis von Hirschberger Erdbeeren Erdbeer-Minzsalat, Joghurtcrunch	€ 10,00
Kokos, Mango & Passionsfrucht (1,3,7,8) Kokos-Limetten-Panna Cotta, Mango-Berberitzen-Ragout Passionsfruchtsorbet	€ 10,00
Crème Catalan (1,3,7,8) Schokoladen-Nougat-Knusperboden gestockte Vanille-Ei-Crème, Himbeersorbet	€ 10,00
Sorbet-Variation (8, B) Fruchteis & Sorbet, marinierte Früchte	€ 9,00
Gemischtes Eis (3,7,8 B) mit oder ohne Sahne	€ 6,00
Dessert-Etagère ab 2 Personen (1a, 3, 5, 7, 8a-h, B, K) Auswahl feiner Pralinen & Macarons hausgemachtes Eis & Sorbet Zartbittermousse	pro Person € 12,00