

's Krönchen

präsentiert für Januar

Suppe

Schaumsüppchen vom Wirsing mit Kalbsbries Perlen
7,50 €

Kraftbrühe vom Rind mit Leberknödel
6,50 €

Zwischengericht

Carpachio von der roten
Bete mit Schafskäse
und jungem Lauch
13,50 €

Hauptgerichte

Fischauflauf:

Verschiedene Fische aus Fluss und Meer in
Safransoße mit Kartoffeln, Lauch und Karotten
20,50 €

Streifen von der Kalbsleber in Apfel - Calvadosjus
dazu Bratkartoffeln
18,90 €

Feine Scheiben vom Hirsch im Preiselbeer - Flädle
dazu Rahmrosenkohl
22,90 €

In Rotwein geschmorte Hähnchenkeule mit
Petersilien - Kartoffeln
15,90 €

Schwäbischer Sauerbraten
dazu Rotkraut und Spätzle
17,90 €

Zartes Kalbsteak auf Rahm - Wirsing
mit Walnuss - Schupfnudeln
23,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf buntem Kartoffel - Gemüse ragout
21,90 €

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Muschelragout
mit Fenchel- Spinatgemüse und Curryreis
22,50 €

Dessert

Birnen-Topfenstrudel auf Nougatsauce
mit Vanille-Eiscreme
7,50 €



„Mariniere“ im
großen Teller
dazu Baguette
13,50 €

Miesmuscheln

Vegetarisch

Kartoffel-
Spinatroulade auf
gebratener
Paprikaschote

16,50 €

Bunter Kohleintopf
dazu Baguette

9,90 €