

Sommerkarte - Krongärtle
Vorspeisen - Kalte Speisen

Carpaccio - Rinderfilet - Olivenöl - Grana Padano - Wildkräutersalat - Kirschtomaten - Pfifferlinge 26

Sommerliche Blattsalate - Hausdressing - Kirschtomaten - Croutons 8

Romanasalat „Caesar Art“ - Kirschtomaten - Croutons - Parmesan 12

dazu gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen

gebratene Garnelen oder gebratene Roastbeef streifen 20

Schweizer Wurstsalat - Brot 10

Schweizer Wurstsalat - Pommes 14



Pasta

Fine Nudeln - Chili - Kirschtomaten - Parmesan 18

Vegetarisch

Cremitiges Pfifferling-Risotto - Grmolata - Grana Padano 24

Gnocchi - Ratatouille - Grana Padano 22

Fisch

Gebackenes Zanderfilet - lauwarmen Kartoffelsalat - Remoulade 26

Krongärtle

Mittwoch - Sonntag ab 18 Uhr

Empfehlung

Burrata - Ochsenherztomaten - Balsamico - Limonenöl - Wildkräuter 24

Hausgebratener Lachs - Honig-Senf-Soße - Gurkensalat - Erdnüsse 24

Gazpacho - Basilikum Öl - Grana Padano - Tomatencrostini - dazu gebratene Garnelen 16

Fine Nudeln - Pfifferlinge - Kräuterrahm - Grana Padano 22

Rinderfiletgeschnetzeltes - Pfifferling Rahm - selbstgemachte Spätzle 39

Flammkuchen „Classic“
Schmand - Speck - Zwiebeln 11

Schmand - Pfifferlinge - Zwiebeln 14

„Schwarzwälder Kirsch“
Milch-feuille - Kirsch-Quarkmousse - Kirschen - Sorbet 14

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Hauptgerichte

Rumpsteak - hausgemachter Kräuterbutter - Pommes 34

Zwiebelrostbraten - selbstgemachte Spätzle 34

Chili - Cheddar - Bratwurst - Zwiebelsoße - Pommes 14

Fleischküchle - Zwiebelsoße - lauwarmen Kartoffelsalat 18

Wiener Schnitzel - Preiselbeeren - lauwarmen Kartoffelsalat 32

„Cordon Bleu“

Schweinerücken - Wacholder-Schinken - Bergkäse - Preiselbeeren - Pommes 24



Dessert

Crème Brûlée - Erdbeeren - Sauerrahmmeis 12

„Heiße Liebe“
Vanille Eis - Sahne - heißen Himbeeren 10

Auswahl von hausgemachtem Sorbet 10

„Nussknacker Krongärtle“
Vanille-Walnuss-Pistaziengeis - Sahne - Nüsse - Likör 12