

# Frühlingsboten aus der Krone-Bistroküche

Genießen Sie diese Gerichte als Vorspeise oder als kleineres Hauptgericht

**LACHSTARTAR-TÖRTCHEN FRÜHLINGSFRISCH** (laktose- & glutenfrei)  
schön aufgetürmt mit Sprossen, Frühlingszwiebeln und Belugalinsalat,  
umlegt mit marinierten zarten Zuckerschoten,  
dazu Krone-Remoulade, ein Wachtelei und eine kleine Salatgarnitur

Die Vorspeisenportion € 9,90

Als Hauptgericht € 16,90



**MARIELLAS LIEBLINGSSPARGEL - LOW FAT** (laktose- & glutenfrei / vegan )  
Lauwarmer grüner Spargelsalat im Gläschen, goldgelb gebratene Möhren-Kartoffel-Reibeküchle  
und Rhabarber-Chutney ist auch noch dabei - eine Gute-Laune-Schlemmerei!

Als Vorspeise ein Genuss € 10,90

Als Hauptgericht zum Reinlegen € 17,90

**DEFTIGE GEMÜSESPAGHETTI- LOW CARB** (laktose- & glutenfrei/ vegan möglich)  
Den Frühling mit gutem Gewissen genießen:  
Zucchini in Spaghettiform al dente mit deftiger Tomatensoße, Oliven und Kapern,  
gekrönt von gebratenen Königs-Riesengarnelen - Kohlenhydrate minimiert, Genuss maximiert!

Die kleine Variante vorneweg € 12,90

Die gute Bistroportion € 19,90

**LECKERER LENZ** (laktose- & glutenfrei / vegan )  
Süßkartoffel-Nocken in Walnussöl gebraten, umgeben von Kräuter-Pilzragout,  
gekrönt von Rukkula und gerösteten Walnusskernen - pfiffiger Herzerwärmer

Zum "Reinschmecken" € 9,90

Zum Durchschlemmen € 16,90



## Schüsseln voller Glück

**DUFTENDE ZITRONENGRASSUPPE** (laktosefrei, glutenfrei und vegan ohne Frühlingsröllchen)  
mit knusprigen vegetarischen Frühlingsröllchen weckt sie die Lebensgeister € 5,50  
Die kleine Versucherportion € 4,20

**HILDEGARDS NEUN-KRÄUTER-SUPPE** (laktose- und glutenfrei, vegan)  
cremig und kräftig kommt sie daher - gekrönt von  
frischen Kräutern und Kichererbsen ist sie der perfekte Frühlingskick! € 5,50  
Die kleine Versucherportion € 4,20

**SUPPENDUETT - ZWEI AUF EINEN STREICH!**  
von beiden Suppen eine kleine Probierportion mit Frühlingsröllchen € 7,20



*Frühlingsfrische Tafelfreunden*



**DIE JUNGEN WILDEN** (laktose- und glutenfrei)

Goldgelb gebackene Maispoulardenbrust  
auf dunkler Burgundersoße, dazu gibt es jungen Blattspinat, würzige Maisgrießschnitten  
frisch aus der Pfanne und peppiges Erdbeer-Chili-Chutney  
€ 21,90

**SCHWEINEFILET À LA HEIMATLIEBE**

Schweinemedallions aufgehübscht im Landschinkenkleid  
unter saftigem Potpourri aus Champignons und Frühlingszwiebeln aus der Pfanne,  
dazu ein Duo aus Rahmsoße und holländischer Soße, lecker mit frischen Spätzle  
€ 22,90

**BADISCH-KLASSISCHES KALBSFRIKASSÉE** (laktose- und glutenfrei)

Kalbsragout in rahmiger Weißweinsoße, umgarnt von grün-weißem Spargelrisotto  
und glasierten Frühlingsmöhrrchen - eine Frühlingsromanze!  
€ 22,90

**DEFTIGES SEELENFUTTER** (laktose- und glutenfrei)

Rosa Scheiben vom niedertemperaturgarten Roastbeef  
treffen sich auf Balsamico-Soße mit grünen Bohnen, gekräuterter Grilltomate  
und duftigem Kartoffelpürrée, super mit unserer deftigen Zwiebelmarmelade  
€ 23,90

**LAMM-FROMM** (laktose- und glutenfrei)

Rosa gebratene Lammhüfte unter der Bärlauchkruste  
auf dunkler Lammsoße, dazu schmecken Gelbe-Rüben-Stampf wie von der Oma  
und Pfannkartoffele im Wildblütenmantel besonders gut  
€ 23,90

**FISCH SUCHT NUDELN ZUM VERLIEBEN**

Gedünstete Seezungenröllchen mit Lachs-Zander-Füllung auf milder Meerrettichsoße  
mit bunten Gemüsestreifen und grünen Nudeln  
- zum Verlieben mit einem Gläschen Preiselbeeren!  
€ 23,90

*Frühlingskinder Kronenschmaus*



Für Kinder machen wir gerne

Putenrahmschnitzelchen (geht natürlich auch paniert!)  
oder Schweinemedallion mit Gemüse, Spätzle und Kräuterdekoration € 7,90  
oder  
Grüne Nudeln oder Spätzle mit dunkler oder heller Bratensoße € 6,50  
oder  
Drei kleine Pfannkuchen mit Feenstaub und Apfelkompott € 7,50  
oder  
eine Kinderportion von etwas anderem aus unserer Speisekarte...