

## Herbstblätter



### Herzhaftes Tiramisu' (laktose- und glutenfrei, vegan)

Pestobrot, Champignonsalat, eingelegter Kürbis und Cashewnusscreme schichten sich im Weckglas zu einer pikanten Vorspeise - da geht's ans Eingemachte!

Als kleiner Vorspeisen-Flirt € 8,90

Die ganz große Liebesgeschichte € 14,90

### Landhaus-Salat (laktose- und glutenfrei)

Endiviensalat mit leichtem Knoblauch-Joghurt-Dressing angemacht, dazu eine frische Herbstbirne gefüllt und überbacken mit Frischkäse, Kräutern und Gorgonzolabröseln -eine wahre kulinarische Erste-Hilfe-Maßnahme!

Die kleine Variante als Vorspeise € 9,50

Die herbstliche Imbissportion € 15,50

## Eine Suppe für die Seele

### Die muss einfach sein!

#### Heißgeliebte Kürbiscremesuppe (laktose- und glutenfrei, vegan)

von Nachbars Bio-Hokkaido-Kürbis nach unserer Façon mit Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras, drüber Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne, dazu ein paar Maiscracker knuspern

€ 5,20

Die kleine Versucherportion

€ 4,00



#### Waldorfsuppe - Herbstliche Vitaminkur (laktose- und glutenfrei)

Gebundene Sellerie-Apfelsuppe, serviert im Glas, mit getrocknetem Apfelring und Staudensellerie

€ 5,20

Die Kleinere zum Probieren

€ 4,00

## Die Krone-Bistro-Ecke

Hier finden Sie Leckeres als Vorspeise oder als kleineres Hauptgericht

### Rotes Seelenfutter (laktose- und glutenfrei)

Cremiges Rote-Bete-Risotto, köstlich aufpoliert mit gebratenen Scampis - besonders lecker mit Zwiebelmarmelade - unsere Anti-Herbstgrau-Strategie

Als Vorspeise mal was anderes € 11,90

Richtig gut schlemmen für € 18,90

### Herbstfreuden aus dem Nudeltopf

Selbstgemachte extrasuperbreite Nudeln in Weißwein-SahnesöÙle, getoppt von allerlei angebratenen Pilzen, die der Wald so hergibt, pffiffige Begleiter sind Kapern und gebratener Salbei

Erwärmend als Vorspeise € 10,90

Die gute Imbissportion € 17,90

### Herbstliche Glückseligkeit (laktose- und glutenfrei/ vegan)

Kartoffel-Lauch-Gratin -goldgelb gebacken mit gebratenen Kürbisschnitzen und glasierten Maronen getoppt mit Curryschaum - ein Geschmackserlebnis und ein kleiner Trick gegen den Herbstblues!

Als warme Leckerei vorneweg € 9,90

Die Veggie-Bistrovariante € 16,90



So schmeckt der Herbst



### **Poulardenbrust à la Erntedank** (laktose- & glutenfrei)

Goldgelb gebackene Poulardenbrust,  
mit Datteln im Speckmantel gebraten, wunderbar cremigem Rahmsauerkraut  
und goldgelben Süßkartoffelwürfeln aus der Pfanne auf dunkler Portweinsoße - einfach genüsslich!  
€ 21,90

### **Schweinefilet à la Heimatliebe**

Schweinemedallions gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Kräutern in knuspriger Panade  
goldgelb als Schnitzelchen ausgebacken  
auf Rahmsoße, dazu gib'ts Herbstgemüse und saftige Käsepätzle - einfach badisch!  
€ 22,90

### **Hirschragout à la Italien** (laktose- und glutenfrei)

Geschmortes Hirschgulasch in sämiger dunkler Soße vom guten Vino Rosso,  
serviert mit haselnussgeschwenkten Kartoffelgnocchi und glasierten Scheiben vom Butternusskürbis,  
schmeckt lecker mit fruchtigem Feigen-Chutney - einfach piemontesisch genial!  
€ 24,90

### **Lamm à la Gaumenzauber** (laktose- und glutenfrei)

Rosa gebratene superzarte Hüfte vom neuseeländische Lamm,  
serviert auf Rosmarin-Lammsoße und einem mediterranen Gemüseragout mit Artischocken und Oliven,  
dazu luftiges Erdäpfelpürree - einfach zauberhaft!  
€ 24,90

### **Fischgenuss à la Herbstvergnügen**

Gedämpftes Lachsforellenfilet mit leichter Meerrettichsoße bettet sich auf Gemüsestreifen,  
dazu schmecken wunderbar Preiselbeeren und grüne Nudeln- einfach unschlagbar essvergnüglich!  
€ 23,90

Kinder-Kronenschmaus

Für Kinder machen wir gerne...



- |   |        |
|---|--------|
| <b>Putenrahmschnitzelchen (gerne auch paniert) mit Spätzle und Gemüse</b> | € 7,90 |
| <b>(Käse)Spätzle oder Gnocchi mit Tomatenrahmsoße</b>                     | € 6,90 |
| <b>Drei kleine Pfannenkuchen mit Apfelkompott</b>                         | € 7,50 |
| <b>Kürbisschnitze aus der Pfanne mit Kräuterschmand-Dip</b>               | € 5,90 |

...oder eine Kinderportion von etwas anderem oder oder oder...