Krone Bistroküche

Du suchst nach einer leckeren Vorspeise, einem schönen Zwischengericht
oder einem kleinen Hauptgericht,
dann wirst du hier in der Bistroecke fündig!

Hochstapelei (laktosefrei)
Eine frische, saftige Herbstbirne, gefüllt und überbacken
mit Frischkäse und Gorgonzolabröseln,
dazu ein Stapel gebratener Serviettenknödelscheiben unter Walnussöl und gerösteten Walnusskernen
- eine leckere Bekenntnis zum Herbst!

Die kleine Variante als Vorspeise € 15,50 Die herbstliche Imbissportion € 23,50

Wärmende Glückseligkeit (laktose- und glutenfrei/ vegan)
Kartoffel-Gemüse-Gratin -goldgelb gebacken -
umlegt mit Kürbisschnitzen aus dem Ofen und glasierten Maronen,
fein mit unserem Weißwein-Sahne-Sößle

Das kleine Glück als Vorspeise € 14,50 Die ganz große Freude € 22,50

Füllhorn Waldpilzgulasch (laktosefrei)
Würziger Pfannkuchen, gefüllt mit cremigem Kräuterrahm-Pilzragout,
gekrönt von frischem Rukkula - pfiffiger Herbstspaß

Erwärmend als Vorspeise € 15,50 Die gute Imbissportion € 23,50

Goldener Herbstgenuss (laktose- und glutenfrei, vegan)
Herzhafte Maisgrießschnitten frisch aus der Pfanne auf einer bunten Ratatouille-Tomatensoße,
dazu Kräuter-Cashew-Pesto und obendrüber geröstete Kürbiskerne

Als warme Leckerei vorneweg € 14,50 Die Veggie-Bistrovariante € 22,50

Wer Lust auf einen schöne Salatvorspeise hat, der wird in unserer
Salatkarte
fündig. Es gibt einen Beilagensalat und alle Salate gibt es in Vorspeisengröße

Suppen

...als Vorspeise oder als kleiner Zwischengang

Zwiebelsuppe französische Art (laktosefrei, glutenfrei & vegan möglich)
eine Suppe für die Seele serviert im Glas,
einfach formidable mit geröstetem Käsebrot dazu € 9,80
Die Kleinere zum Probieren € 8,50

Waldorfsuppe (laktose- und glutenfrei, vegan)
Gebundene Apfel-Sellerie-Suppe
mit getrocknetem Apfelring und frischem Staudensellerie € 8,80
Das Probiersüppchen € 7,50

Hauptgerichte

...so richtig Schlemmen !

Poulardenbrust aus dem Winzertopf (laktose- & glutenfrei)
Gedünstete Maispoulardenbrust in wunderbar cremiger Weißweinsoße,
gekrönt von Apfelschnitzen, roten Schalotten und Trauben aus der Pfanne
und dazu Erbsen und Mandelreis- das ist unsere Version von Kokowääh! € 29,90

Schweinefilet à la Nachbar
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet gratiniert unter der Mütze aus Crème fraîche, Senf und Zwiebeln
auf unserer milden Rahmsoße mit ein paar grünen Pfefferkörnern,
dazu gibt's Spätzle und Rosenkohl unter Semmelbutter - so schmeckt's in Baden neben dem Elsass! € 29,90

Wildgulasch à la Daube Provencal (laktosefrei)
Lange geschmortes Wildschweingulasch mit Speck in vollmundiger Rotweinsoße, gekrönt von
bunten Gemüsestreifen, einer Hand voll Oliven, Kräuter aus der Provence und
Bäckers breite Nudeln machen das Rendez-vous perfekt! € 32,90

Lamm à la Erntedank (laktose- und glutenfrei)
Scheiben von der niedertemperaturgegarten Lammkeule auf cremigem Rahmsauerkraut
und deftiger Rosmarin-Lammsoße, mit luftigem Süßkartoffelpürrée
und lauwarmen Datteln am Spieß - einfach herbstlich! € 33,90

Lachsgeschnetzeltes Züricher Art (laktose- und glutenfrei)
Lachsstreifen mit Champignons und Zwiebeln in einer samtigen Sahnesoße, in typischer Begleitung
von einem Kartoffelrösti direkt aus Chefs Röstipfanne- ein Klassiker neu interpretiert! € 32,90

Bezüglich Details zu Allergenen
fragen Sie uns bitte persönlich.

Unsere Preise verstehen sich
inklusive Bedienung und
gesetzlicher Mehrwertsteuer

Herbstkinder-Kronenschmaus

Putenrahmschnitzelchen - geht natürlich auch paniert -
mit ein bisschen Grünzeugs (muss sein!) und Spätzle € 10,90

Süßkartoffelpürrée oder **Spätzle** oder **Mandelreis** mit Wunschsoße
(Rahm-, Tomaten- oder Bratensoße) ohne Schnickschnack € 8,90

Drei süße kleine **Pfannenkuchen**
mit Feenstaub, Apfelkompott oder Zwetschgenkompott € 10,90

Kürbisschnitze aus der Pfanne oder klassische Bratkartoffeln
mit Kräuterschmand-Dip & gerösteten Kürbiskernen € 7,90

...oder eine Kinderportion von etwas anderem aus der Speisekarte...