



## Aperitif

Tegernsee Hell vom Fass	30 cl	€ 3		50 cl	€ 4,60
Sanddorn – Spritz (Sanddornlikör, Sekt, Wasser, Orange)	30 cl	€ 7,50			
Kiew Mule - im Kupferbecher- Gingerbeer, Wodka, Minze, Limette	30 cl	€ 8			
<b>Alkoholfrei:</b>					
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte (alkoholfrei)	20 cl	€ 3,50			
Hausgemachte Ingwer-Limettenlimonade	30 cl	€ 5,90			

## Vorspeisen

Frühlingsalate vom Keltenhof in Cremedressing	€ 11
Haugebeizter Kräuterlachs mit Reibekuchen, Senf-Dillsoße und Salat	€ 14
Gebackenes Spargelröllchen mit Schinken, Bergkäse und Salaten	€ 14
Tartar vom Bouef de Hohenlohe – handgeschnitten und klassisch angemacht – mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei & geröstetem Schwarzbrot	€ 15
Vorspeisenvariation 1863 von der Étagere: Suppe nach Wahl   Rindertartar   gebackenes Spargelröllchen mit Grüner Soße   Sylter Krabbenbrot mit Schnittlauchrührei	€ 22
Ab 2 Personen	€ 19 p. P.

## Suppen

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 8,50
Spargelcremesuppe mit Schnittlauchöl & Crôutons	€ 8,50
Bärlauchsüppchen mit Crôutons	€ 8,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 15

## Vegetarisch/ vegan – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 4 €)

Bärlauchnocken mit eingelegten Tomaten, Spargel & Babyspinat	€ 18
--	------

## Vespergerichte

Paar Bärlauchbratwürste von der Metzgerei Englert mit Kartoffelpüree	€ 15
Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Gurkensalat und Grüner Soße	€ 15
Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 16





## Krone – Klassiker

Portion Alzenauer Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise/ Grüner Soße/ Butter oder Olivenöl und Kartoffeln € 18,90

als Beilage empfehlen wir:

- Schnitzel vom Hällischen Schwein € 7
- Wiener Schnitzel € 12
- Nordseekrabben und Hummerschaum € 12

Kahlgründer Cordon bleu  
saftig gefüllter Rücken vom Hällischen Schwein mit Schinken  
und hausgemachtem Schöpfkäse, Bratkartoffeln und kleinem Salat € 19,80

Lachsforelle aus dem Hafenlohrtal  
auf Frühlingsrisotto mit Bärlauch, Spargel, Erbsen, eingelegten Tomaten  
und Hummerschaum € 23,50

Wasserloser Pfännchen - Filet vom Landschwein mit Rahmpilzen,  
Spätzle, Frühlingsgemüse, Kräuterbutter und Speck € 24,80

Über Nacht gegartes Ochsenbäckchen  
in kräftiger Spätburgundersoße mit Frühlingsgemüse und Bärlauchpüree € 26,50

Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten :  
Ofenfrisches Spessart-Rehschäuferl –11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart-  
mit Pilzen, wilden Preiselbeeren und Serviettenknödel € 29,80

Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe  
rosa gebratenes Roastbeef mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln,  
Speckbohnen, Kalbsjus und Bratkartoffeln € 32,50

## Dessert

Hausgemachtes Eis: pro Kugel € 3,50  
Erdnuss mit Salzkaramell | Toffiffee | Lavendelblüte | Erdbeer-Rhabarber  
Schmand | Nougat | Frankfurter Grüne Soße

**Unser Tipp:** Schwarzkümmel-Hanf-Canneloni  
gefüllt mit Mousse au chocolat und Erdbeermark € 13

Große Kugel Schmandeis auf Erdbeer-Rhabarberragout € 6,50

Tonkabohnen- Creme brûlée mit Nougateis € 8,90

Krone-Gedeck:  
Espresso | Kugel Erdbeer-Rhabarber-Eis | Dirkers Walderdbeergeist 2 cl € 13

Samstags: Degustationsmenü in 5 Gängen € 59  
Sonntags: Sonntagsbuffet von 12 Uhr bis 14 Uhr € 38 p. P.

### Öffnungszeiten

Samstag bis Mittwoch von 17 Uhr bis 22 Uhr, warme Küche bis 21 Uhr  
Sonntags von 12 Uhr bis 15 Uhr Sonntagsbuffet. Donnerstag & Freitag Ruhetag!

### Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung  
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau - Brot  
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft  
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln  
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse  
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

**Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!  
Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.**

