

DIE ACHKARRER

Krone

Familie Schüßler & Team

| Schloßbergstraße 15-17 |
| 79235 Vogtsburg-Achkarren im Kaiserstuhl |
| Telefon 07662-93130 | www.krone-achkarren.de |
| Zahlung nur mit EC Karte oder Bargeld |

VORSPEISEN	Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate Baguette vegetarisch	6½
Feld- & Löwenzahnsalat Brot- & Speckkracherle Rote Bete Kartoffelsahne Baguette		11½
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken Baguette		11½
Wilder Teller Reh Carpaccio Hirsch Schinken Enten Confit marinierter Kürbis Feldsalat Baguette		19½
Froschschenkel nach Art der Achkarrer Krone Baguette		20½

SUPPEN	Festtagssüppchen nach Art der Achkarrer Krone Baguette	7½
Süppchen vom Kaiserstühler Hokkaido Kürbis Baguette vegetarisch		8½
Schneckensüppchen nach Art der Achkarrer Krone Baguette		9½
Wildkraftbrühe im Glas Filetspieß Käsestängelle Baguette		9½

IM SPÄTJAHR	Maultaschen Zwiebelschmelze in Brühe serviert	15½
Haschee vom Damhirsch pochiertes Land Ei crosser Schinken Feldsalat Baguette		18½
Damhirsch Carpaccio Nussöl Zitrone marinierter Kürbis Feldsalat Baguette		19½
Großer Salatteller mit Rumpsteakstreifen Blatt- & Rohkostsalate Baguette		23½

GANS GANZ LECKER		
bei uns immer von Oktober bis Januar		
Gänseteller Brust & Keule Maroni Preiselbeerbirne Rotkohl Knödel Püree		29½
oder / und <u>nur mit</u> Vorbestellung mindestens 1 Tag:		
Ganze Freiland Gans		
für 4-6 Personen Bratensaft Maroni Preiselbeerbirne Rotkohl Knödel Püree	pro Person	28½

VEGETARISCH		
Gemüse Maultaschen Koriander Linsen Pflücksalat		18½
Gebackenes Tempura Gemüse Tomatensugo Spaghetti Zitrone Parmesan		20½
Zweierlei vom Hokkaido Kürbis Quiche & mariniert Pesto Koriander Linsen		22½

WILD mehr Bio geht !!!	Wildschweinbratwürste Rotkohl Püree Preiselbeersenf	18½
Wildschwein- oder Reh- oder Damhirschragout Preiselbeerbirne Spätzle		21½
Entbeintes Wildhasenragout Preiselbeersahnesößle Kürbisgemüse Nüdeli		23½
Cordon bleu vom Wildschweinerücken Käse Rohschinken Zitrone Bratensaft Spätzle		26½
Paniertes Wildschweinerücken-Schnitzel Zitrone Bratensaft Rotkohl Spätzle		28½
Wildschwein- oder Reh- oder Damhirschrücken Rotkohl Kartoffelgratin & -krapfen		33½

KLASSIKER	2 Schnitzel „Wiener Art“ Zitrone Bratensaft Pommes frites	18½
Kutteln sauer Brägele oder Eingemachtes Kalbfleisch Burgundersahne Gemüse Nüdeli		18½
Cordon bleu vom Schweinerücken Münsterkäse Rohschinken Zitrone Bratensaft Spätzle		19½
Ochsenbrust gekocht Meerrettichsößle Preiselbeeren Kartoffele		20½
Badische Hechtklößchen Krebsbutter Blattspinat Nüdeli		20½
Grillteller Rind-Schwein-Pute Pfeffersößle Kräuterbutter Röstzwiebeln Pommes frites		21½
Ochsenbäckle geschmort Spätburgundersößle Grillgemüse Nüdeli		22½
Kalbsnierle Dijon-Senfsößle Gemüse Nüdeli		24½
Rumpsteak Café de Paris Soße Gemüse Krapfen oder Zwiebelrostbraten Gemüse Krapfen		25½
Lachsfilet Burgundersahne Blattspinat Nüdeli		27½
Entenbrust oder Kalbsbries Kürbisgemüse Schalotten Kräuterpüree		29½
Dreierlei Riesengarnelen Froschschenkel Schnecken Baguette		29½
Lammrücken oder Rinderfilet Sc. Provençal Grillgemüse Kartoffelgratin & -krapfen		33½

VESPER	Wurstsalat mit oder ohne Käse Brot oder Flammkuchen klassisch	9½
Wildschweinwurstsalat mit oder ohne Käse Brot		12½
Münsterkäse aus dem Elsass Garnitur Brot oder Wildgoulaschsuppe Brot		14½
Gebratener Wildschweinfleischkäse Preiselbeersenf Kartoffelsalat		18½
Anti Pasti Brett nach Art der Achkarrer Krone Aufschnitt Käse Garnitur Brot		18½

DESSERT	Coup Danmark Vanilleeis Schoko Sahne	8½	
Eis Kugel Vanille Erdbeer Schokolade	2½	Heiße Zwetschgen Vanilleeis Sahne	9½
Sorbet Kugel Jahreszeitlich im Angebot	3½	Mousse au chocolat Joghurtsoße Früchte	11½
Café Gourmand Espresso Süßes	8½	Crème brûlée Sorbet Früchte	11½

LANDGASTHOF EVENTS CATERING		
Zimmer alle verfügen über Bad mit Dusche WC TV mit SKY Telefon		
Events & Catering egal wo & wann Ihr Fest in Ihrem preislichen Rahmen & zuverlässig gut		
Hotel Angebot spontan Lust ein weiteres Gläschen / Fläschchen Wein zu genießen? Kein Problem!		
Fragen Sie abends nach verfügbaren freien Zimmern & unseren preislichen Hotel-Sonderangeboten hierzu!		

INTOLERANZ ALLERGENE MEHRWERTSTEUER 		
<small>Der Gesetzgeber verpflichtet uns seit 13. Dezember 2014 zusätzlich Sie über folgende Inhaltsstoffe zu informieren: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss & Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, Lupinen & Weichtiere. Eine Liste liegt aus oder kann beim Serviceteam erfragt werden. Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.</small>		

APERITIF		€
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	0,1l	6
Campari Orange Soda	0,1l	6½
Crémant BRUT St. Remigius Achkarren	0,1l	6½
Pinot Rosé Sekt Sonnenhof	0,1l	7
Grand Brut Sekt Geldermann	0,1l	7
Pêche Mignon Sekt mit Pfirsichlikör	0,1l	7½
Kir Royal Sekt mit Cassislikör	0,1l	7½
Hauscocktail Sekt mit Persico & Früchten	0,1l	7½
Champagner BRUT Hausmarke	0,1l	8½

BIER		
Rothaus Pils vom Fass	0,25l	3
Rothaus Pils vom Fass	0,4l	4½
Rothaus alkoholfreies Bier Flasche	0,33l	4
Amer bière Pils mit Amer	0,25l	5
Hieronymus Hefeweizen Flasche	0,5l	5
Weißbier alkoholfrei Flasche	0,5l	5

ALKOHOLFREI		
Fanta Coca Cola Cola Zero	0,25l	3
Apfelsaft	0,25l	3½
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	3,9
Traube Orange Johannisbeere	0,25l	3,9
Rhabarber Nektar	0,25l	3,9
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0,25l	3,9

WASSER aus dem Schwarzwald		
Peterstaler Gourmet Classic	0,5l	4½
Peterstaler Gourmet Medium	0,5l	4½
Peterstaler Gourmet Classic Medium	0,75l	6½
Black Forest Still	0,5l	4½
Black Forest Still	0,75l	6½

EDITION ACHKARRER KRONE		
Weißburgunder Kabinett trocken	0,25l	8,4
	Flaschen Nr. 54	0,75l 24
Grauburgunder Kabinett trocken	0,25l	8,4
	Flaschen Nr. 62	0,75l 24
Sauvignon Blanc trocken	0,25l	9
	Flaschen Nr. 36	0,75l 26
Chardonnay trocken	0,25l	9
	Flaschen Nr. 50	0,75l 26
Spätburgunder Rotwein trocken	0,25l	9
	Flaschen Nr. 903	0,75l 26

WEINSCHORLE sauer süß		
Weissweinschorle vom Müller Thurgau	0,25l	3½
Weissweinschorle vom Riesling	0,25l	4½
Weißherbstschorle vom Spätburgunder	0,25l	4½
Rotweinschorle vom Spätburgunder	0,25l	4½

OFFENE WEISSWEINE		
Müller Thurgau mild trocken WGA	0,25l	4,6
Silvaner mild WGA	0,25l	4,8
Silvaner trocken WGA	0,25l	5,4
Gutedel trocken Zotz	0,25l	5
Auxerrois Kabinett trocken Gretzmeier	0,25l	6
Glücksgriff Cuvée feinherb WGA	0,25l	6
Riesling Rheingau trocken VDP Jung	0,25l	7,2
Muskateller mild WGA	0,25l	6,4
Muskateller trocken St. Remigius	0,25l	7
Gewürztraminer Spätlese mild WGA	0,25l	9
Weißburgunder trocken WGA	0,25l	6
Grauburgunder trocken WGA	0,25l	6,4
Grauburgunder Kabinett tr. St. Remigius	0,25l	8
Ruländer Fass Nr. 7 mild WGA	0,25l	6,4

OFFENE ROSÉWEINE		
Glücksgriff Rosé feinherb WGA	0,25l	6
Weißherbst mild WGA	0,25l	6,2
Rosé trocken VDP Bercher	0,25l	6,8

OFFENE ROTWEINE		
Spätburgunder mild trocken WGA	0,25l	6,4
Pinot Noir trocken Sonnenhof	0,25l	8,4
Spätburgunder Spätlese trocken WGA	0,25l	10,8
Insider Cuvée trocken Landerer	0,25l	10½

ÖFFNUNGSZEITEN		
Täglich geöffnet von Ostern bis 3 Könige Kein Ruhetag		
Restaurant ab 11.30 Uhr Küche von 12.00 bis 21.30 Uhr		