

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	7½
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken Baguette		12½
Marinierter Spargel hausgebeizter Lachs Garnele Wildschwein Speck Baguette		19½
Kaltgeräucherte Barbarie Entenbrust Teriyaki Style grüner Spargel Confit Salat Baguette		19½
Froschschenkel nach Art der Achkarrer Krone Baguette		22½

SUPPEN	Festtagssüppchen nach Art der Achkarrer Krone Baguette	8½
Spargelsüppchen Spargelspitzen Ingwer Mandeln Kracherle Baguette vegetarisch		9½
Bärlauchsüppchen Spargelspitzen Ingwer Mandeln Kracherle Baguette vegetarisch		9½
Schneckensüppchen nach Art der Achkarrer Krone Baguette		9½

SAISONAL	Maultaschen Zwiebelschmelze in Brühe serviert	16½
Marinierter Tafelspitz gekräuterte Crème Pflücksalat Baguette		19½
Backfisch Sc. Remoulade Zitrone Kartoffelsalat		19½
Großer Salatteller mit Rumpsteakstreifen Blatt- & Rohkostsalate Baguette		25½

SPARGEL vom Karl-Josef Kury Hof Buchholz bei Freiburg		
Bund Spargel mit 3 Sößle: Hollandaise, Bärlauchcrème & Vinaigrette Kratzete Kartoffele vegetarisch		24½
dazu empfehlen wir: paniertes Schnitzel „Wiener Art“ <i>oder</i> gemischter Schinken		9½
Wildschweinspeck Teller aus der Erwin Dages Jagd Elsaß		11½
Kalbsrückensteak <i>oder</i> Gänsebraten <i>oder</i> gebratenes Lachsfilet		12½
Piccata <i>oder</i> paniertes Schnitzel vom Wildschwein aus der Erwin Dages Jagd Elsaß		12½
Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten		14½

VEGETARISCH	Gemüse Maultaschen Koriander Linsen Pflücksalat	19½
Großer Spargelsalat gebackener Spargel Erdbeeren Minze Zitrone Baguette		21½
Gebackenes Tempura Gemüse Tomatensugo Bärlauch Spaghetti Zitrone Parmesan		21½
Spargel-Ragout gebratener grüner Spargel Kirschtomate Pesto Kräuterflädle		24½

WILD mehr Bio geht!!!	Wildschweinbratwürste Bärlauchpüree Preiselbeersenf	19½
Wildschwein- <i>oder</i> Reh- <i>oder</i> Damhirschragout Preiselbeerbirne Spätzle		22½
Entbeintes Wildhasenragout Preiselbeersahnesößle Stangenspargel Nüdeli		24½
Cordon bleu vom Wildschweinerücken Käse Rohschinken Zitrone Bratensaft Spätzle		27½
Paniertes Wildschweinerücken-Schnitzel Zitrone Bratensaft Spargelgemüse Nüdeli		29½
Wildschwein- <i>oder</i> Reh- <i>oder</i> Damhirschrücken Rotkohl Kartoffelgratin & -krapfen		34½

KLASSIKER	2 Schnitzel „Wiener Art“ Zitrone Bratensaft Pommes frites	19½
Kutteln sauer Brägele <i>oder</i> Eingemachtes Kalbfleisch Burgundersahne Gemüse Nüdeli		19½
Cordon bleu vom Schweinerücken Münsterkäse Rohschinken Zitrone Bratensaft Spätzle		20½
Ochsenbrust gekocht Meerrettichsößle Preiselbeeren Kartoffele		21½
Badische Hechtklößchen Krebsbutter Blattspinat Nüdeli		22½
Grillteller Rind-Schwein-Pute Pfeffersößle Kräuterbutter Röstzwiebeln Pommes frites		22½
Ochsenbäckle geschmort Spätburgundersößle Grillgemüse Nüdeli		23½
Kalbsnierle Dijon-Senfsößle gebratener Spargel Nüdeli		24½
Rumpsteak Café de Paris Soße Gemüse Krapfen <i>oder</i> Zwiebelrostbraten Gemüse Krapfen		27½
Lachsfilet Burgundersahne Blattspinat Nüdeli <i>oder</i> Gänseteller Brust & Keule Püree Knödel		27½
Entenbrust <i>oder</i> Kalbsrückensteak Spargelgemüse gebratener grüner Spargel Bärlauchpüree		29½
Dreierlei Riesengarnelen Froschschenkel Schnecken Baguette		29½
Lammrücken <i>oder</i> Rinderfilet Sc. Provençal Grillgemüse Kartoffelgratin & -krapfen		35½

VESPER	Wurstsalat mit <i>oder</i> ohne Käse Brot <i>oder</i> Flammkuchen klassisch	9½
Wildschweinwurstsalat mit <i>oder</i> ohne Käse Brot		12½
Münsterkäse aus dem Elsass Garnitur Brot <i>oder</i> 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	9½	
Eis Kugel Vanille Erdbeer Schokolade	3½	Heiße Beeren Vanilleeis Sahne	10½
Sorbet Kugel Jahreszeitlich im Angebot	4½	Mousse au Chocolat Joghurtsoße Früchte	12½
Café Gourmand Espresso Süßes	9½	Crème brûlée Sorbet Früchte	12½

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 |

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, Pecanuss, 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.

APERITIF		€
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	0,1l	6½
Campari Orange Soda	0,1l	7
Crémant BRUT St. Remigius Achkarren	0,1l	7
Pinot Rosé Sekt Sonnenhof	0,1l	7
Grand Brut Sekt Geldermann	0,1l	7½
Pêche Mignon Sekt mit Pfirsichlikör	0,1l	8½
Kir Royal Sekt mit Cassislikör	0,1l	8½
Hauscocktail Sekt mit Persico & Früchten	0,1l	8½
Champagner BRUT Hausmarke	0,1l	9½

BIER		
Rothaus Pils vom Fass	0,25l	3½
Rothaus Pils vom Fass	0,4l	5
Rothaus alkoholfreies Bier Flasche	0,33l	4½
Amer bière Pils mit Amer	0,25l	5½
Hieronymus Hefeweizen Flasche	0,5l	5½
Weißbier alkoholfrei Flasche	0,5l	5½

ALKOHOLFREI		
Fanta Coca Cola Cola Zero	0,25l	3½
Apfelsaft	0,25l	4
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	4½
Traube Orange Johannisbeere	0,25l	4½
Rhabarber Nektar	0,25l	4½
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0,25l	4½

WASSER aus dem Schwarzwald		
Peterstaler Gourmet Classic	0,5l	5
Peterstaler Gourmet Medium	0,5l	5
Peterstaler Gourmet Classic Medium	0,75l	7½
Black Forest Still	0,5l	5
Black Forest Still	0,75l	7½

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