

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

Bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate Baguette vegetarisch	6½
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken Baguette	11½
Marinierte Pfifferlinge Lachs Garnele Kartoffelgitter Salat Baguette	17½
Froschschenkel nach Art der Achkarrer Krone Baguette	19½

SUPPEN

Festtagssüppchen nach Art der Achkarrer Krone	7½
Pfifferlingsüppchen nach Art der Achkarrer Krone	7½
Schneckensüppchen nach Art der Achkarrer Krone	7½

LEICHTE KÜCHE

Rinderfilet Carpaccio Parmesan Crème Salatgarnitur Baguette	16½
Marinierter Tafelspitz gekräuterte Crème Salatgarnitur Baguette	16½
Großer Salatteller mit Rumpsteakstreifen Blatt- & Rohkostsalate Baguette	21½

PIFFERLINGE im Pfännle

Pfifferlinge auf Wunsch: à la crème <i>oder</i> gebraten mit Spätzle & Knödel	19½
dazu empfehlen wir:	
paniertes Schnitzel „Wiener Art“	7
gebratenes Polo Fino entbeintes Hühnchen	8
gebratenes Lachsfilet	10
Gänsebraten <i>oder</i> Schweinefilet	10
3 Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten	11

FISCH & Co.

Backfisch Zitrone Sc. Remoulade Kartoffelsalat	19½
Lachsfilet Sahne Blattspinat Nüdeli	26½
Spaghetti mit Riesengarnelen Pastateller	26½
Dreierlei Riesengarnelen Froschschenkel Schnecken Baguette	28½

WILD vom Kronewirt teilweise selbst erlegt

Wildschweinbratwürste <i>oder</i> Wildschweinschäufele Kartoffelsalat Preiselbeersenf	17½
Entbeintes Wildhasenragout PreiselbeersahnesöÙle Pfifferlinge Nüdeli	19½
Wildschwein- <i>oder</i> Reh- <i>oder</i> Damhirschragout Preiselbeerbirne Spätzle	20
Wildschweinrücken Pfifferlinge Preiselbeerbirne Spätzle	28½

KLASSIKER

Maultaschen gebraten Zwiebelschmelze Kartoffelsalat auch vegetarisch möglich	15½
2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ Zitrone Bratensaft Pommes frites	17½
Kutteln sauer Spätburgunder BräÙele (BratkartöÙfele)	17½
Cordon bleu vom Schweinerücken MünsterkäÙe Rohschinken Zitrone Bratensaft Spätzle	18½
Ochsenbrust gekocht MeerrettichsöÙle Preiselbeeren KartöÙfele	19½
Grillteller Rind-Schwein-Pute PfeffersöÙle Kräuterbutter Röstzwiebeln Pommes frites	20½
Ochsenbäckle geschmort SpätburgundersöÙle Gemüse Nüdeli	21½
Kalbsteak Rahmpfifferlinge Spätzle	22½
Kalbshaxe geschmort & entbeint Gemüse Nüdeli	22½
Rumpsteak Café de Paris SoÙe Gemüse Krapfen	23½
Lammrücken Sc. Provençal Gemüse Krapfen	27½

VESPER

Wurstsalat mit <i>oder</i> ohne KäÙe Brot	8½
Flammkuchen aus dem Ofen Klassisch	8½
MünsterkäÙe aus dem Elsass Garnitur Brot	12½
Anti Pasti Brett nach Art der Achkarrer Krone Aufschnitt KäÙe Garnitur Brot	16½

DESSERT

Eis Kugel Vanille Erdbeer Schokolade	2½	Eiskaffee <i>oder</i> Eisschokolade	7½
Sorbet Kugel Jahreszeitlich im Angebot	3½	Coup Danmark Vanilleeis Schoko Sahne	8½
Café Gourmand Espresso SüÙes	8	Himbeeren heiÙ Vanilleeis Sahne	9½
		Crème brûlée Sorbet Früchte	10½

HOTEL | EVENTS | CATERING

Hotel | alle Zimmer 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, 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 19% MwSt.

APERITIF		€
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	0,1l	6
Campari Orange Soda	0,1l	6½
Crémant d'Alsace Wolfsberger	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 Persico Früchte	0,1l	7½
Champagner Brut de Saint Gall	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
Hefeweizen aus Baden Flasche	0,5l	5
Erdinger Weißbier alkfrei 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

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
	Flasche	0,75l 24
Grauburgunder Kabinett trocken	0,25l	8,4
	Flasche	0,75l 24
Sauvignon Blanc trocken	0,25l	9
	Flasche	0,75l 26
Chardonnay trocken	0,25l	9
	Flasche	0,75l 26
Spätburgunder Rotwein trocken	0,25l	9
	Flasche	0,75l 26

WEINSCHORLE sauer | süÙ

Weissweinschorle vom Müller Thurgau	0,25l	3½
Weissweinschorle vom Riesling	0,25l	4½
Weißherbstschorle vom Spätburgunder	0,25l	4½
Rotweinschorle vom Spätburgunder	0,25l	4

OFFENE WEISSWEINE

Müller Thurgau mild trocken	0,25l	4,6
Silvaner mild	0,25l	4,8
Silvaner trocken	0,25l	5,4
Gutedel trocken	0,25l	5
Auxerrois Kabinett trocken	0,25l	5
Glücksgriff Cuvée feinherb	0,25l	6
Riesling Rheingau trocken	0,25l	7,2
Muskateller mild	0,25l	6,4
Gelber Muskateller Spätlese trocken	0,25l	10
Gewürztraminer Spätlese mild	0,25l	9
Weißburgunder trocken	0,25l	5,8
Grauburgunder trocken	0,25l	6,4
Ruländer Fass Nr. 7 mild	0,25l	6,4

OFFENE ROSÉWEINE

Glücksgriff Rosé feinherb	0,25l	6
Spätburgunder Weißherbst mild	0,25l	6,2
Spätburgunder Rosé trocken	0,25l	6,8

OFFENE ROTWEINE

Spätburgunder mild trocken	0,25l	6,4
Pinot Noir trocken	0,25l	8,4
Spätburgunder Spätlese trocken	0,25l	10,8
Insider Cuvée trocken	0,25l	10,2

ÖFFNUNGSZEITEN

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