

## DIE ACHKARRER

# Krone

### Familie Schüßler & Team

| Schloßbergstraße 15-17 |  
| 79235 Vogtsburg-Achkarren im Kaiserstuhl |  
| Telefon 07662-93130 | [www.krone-achkarren.de](http://www.krone-achkarren.de) |  
| **Zahlung** nur mit **EC Karte** oder **Bargeld** |

## VORSPEISEN

<b>Bunte Salatvariation</b>   Blatt- & Rohkostsalate   Baguette   vegetarisch	6½
½ <b>Dutzend Schnecken</b>   nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken   Baguette	11½
<b>Spargelsalat</b>   Lachs   Wildschinken   Garnele   Baguette	15½
<b>Froschschenkel</b>   nach Art der Achkarrer Krone   Baguette	19½

## SUPPEN

<b>Spargelsüppchen</b>   Spargelspitzen   Ingwer 1-2-4   vegetarisch	6½
<b>Festtagssüppchen</b>   nach Art der Achkarrer Krone	7½
<b>Schneckensüppchen</b>   nach Art der Achkarrer Krone	7½

## LEICHTE KÜCHE

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

## SPARGEL vom Feldkircher Himbeerhof

<b>Bund Spargel</b>   Dreierlei Sößchen   Kratzete   Kartoffele   vegetarisch	21½
dazu empfehlen wir:	
<b>paniertes Schnitzel „Wiener Art“</b>	7
<b>gemischter Schinken Teller <i>oder</i> Wildschweinschinken Teller</b>	8
<b>gebratenes Lachsfilet</b>	10
<b>paniertes Wildschweinschnitzel</b>	10
<b>3 Riesengarnelen</b>   in Knoblauchöl gebraten	11

## FISCH & Co.

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

## WILD vom Kronewirt teilweise selbst erlegt

<b>Wildschweinbratwürste <i>oder</i> Wildschweinschäufele</b>   Kartoffelsalat   Preiselbeersenf	17½
<b>Wildschweinbraten</b>   Spargelgemüse   Kartoffele	19½
<b>Wildschwein- <i>oder</i> Reh- <i>oder</i> Damhirschragout</b>   Preiselbeerbirne   Spätzle	20
<b>Wildschweintrüben</b>   Spargelgemüse   Preiselbeerbirne   Spätzle	28½

## KLASSIKER

<b>Maultaschen gebraten</b>   Zwiebelschmelze   Kartoffelsalat   auch vegetarisch möglich	15½
<b>2 panierte Schnitzel „Wiener Art“</b>   Zitrone   Bratensaft   Pommes frites	17½
<b>Cordon bleu vom Schweinerücken</b>   Münsterkäse   Wildschinken   Zitrone   Bratensaft   Spätzle	18½
<b>Ochsenbrust gekocht</b>   Meerrettichsößle 5   Preiselbeeren   Kartoffele	19½
<b>Grillteller</b>   Rind-Schwein-Pute   Pfeffersößle   Kräuterbutter   Röstzwiebeln   Pommes frites	20½
<b>Gänsebraten</b>   Spargelgemüse   Knödel	21½
<b>Schweinefilet</b>   Waldpilzsahne   Gemüse   Spätzle	22½
<b>Kalbshaxe geschmort &amp; entbeint</b>   Gemüse   Nüdeli	22½
<b>Rumpsteak</b>   Café de Paris Soße   Gemüse   Krapfen	23½
<b>Entenbrust</b>   Preiselbeersößle   Gemüse   Krapfen	27½
<b>Lammrücken</b>   Sc. Provençal   Gemüse   Krapfen	27½

## VESPER

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

## DESSERT

<b>Eis Kugel</b>   Vanille   Erdbeer   Schokolade	2½	<b>Coup Danmark</b>   Vanilleeis   Schoko   Sahne	8½
<b>Sorbet Kugel</b>   Jahreszeitlich im Angebot	3½	<b>Himbeeren heiß</b>   Vanilleeis   Sahne	9½
<b>Café Gourmand</b>   Espresso   Süßes	8	<b>Crème brûlée</b>   Sorbet   Früchte	10½

## HOTEL & MEHRWERT AKTION

**Hotel** | unsere Zimmer dürfen bis 28.05.2020 nur von Geschäftsreisenden gebucht werden | ab Freitag 29. Mai 2020 wieder von Allen | daher freuen wir uns ab Pfingsten wieder auf Ihre Buchungen ~ Reservierungen |  
**Angebot** | reservieren Sie Sonntag- bis Donnerstag einen Tisch zum Abendessen für mindestens 2 Personen & übernachten Sie GRATIS (nach Verfügbarkeit) bei uns | Frühstück ist nicht inkludiert & kann dazu gebucht werden | die Mehrwert Aktion gilt nur ab Sonntag 31. Mai 2020 bis Donnerstag 09. Juli 2020 | RESERVIEREN!

## 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

<b>Cassis Lemon Cocktail</b> alkoholfrei	0,1l	6
<b>Campari</b> Orange   Soda	0,1l	6½
<b>Crémant d'Alsace</b> Metz-Bleger	0,1l	6½
<b>Pinot Rosé Sekt</b> Sonnenhof	0,1l	7
<b>Grand Brut Sekt</b> Geldermann	0,1l	7
<b>Pêche Mignon</b> Sekt mit Pfirsichlikör	0,1l	7½
<b>Kir Royal</b> Sekt mit Cassislikör	0,1l	7½
<b>Hauscocktail</b> Sekt   Persico   Früchte	0,1l	7½
<b>Champagner Brut</b> de Saint Gall	0,1l	8½

## BIER

<b>Rothaus Pils</b> vom Fass	0,25l	3
<b>Rothaus Pils</b> vom Fass	0,4l	4½
<b>Rothaus alkoholfreies Bier</b>   Flasche	0,33l	4
<b>Amer bière</b> Pils mit Amer	0,25l	5
<b>Hefeweizen</b> aus Baden   Flasche	0,5l	5
<b>Erdinger Weißbier</b> alkfrei   Flasche	0,5l	5

## ALKOHOLFREI

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

## WASSER

<b>Krone Trinkwasser</b> Servierpauschale	0,5l	1½
<b>Peterstaler Gourmet</b> Classic   Medium	0,5l	4½
<b>Peterstaler Gourmet</b> Classic   Medium	0,75l	6½
<b>Black Forest</b> Still	0,5l	4½
<b>Black Forest</b> Still	0,75l	6½

## EDITION ACHKARRER KRONE

<b>Weißburgunder</b> Kabinett   trocken	0,25l	8,4
Flasche	0,75l	24
<b>Grauburgunder</b> Kabinett   trocken	0,25l	8,4
Flasche	0,75l	24
<b>Sauvignon Blanc</b> trocken	0,25l	9
Flasche	0,75l	26
<b>Chardonnay</b> trocken	0,25l	9
Flasche	0,75l	26
<b>Spätburgunder Rotwein</b> trocken	0,25l	9
Flasche	0,75l	26

## WEINSCHORLE sauer | süß

<b>Weissweinschorle</b> vom Müller Thurgau	0,25l	3½
<b>Weissweinschorle</b> vom Riesling	0,25l	4½
<b>Weißherbstschorle</b> vom Spätburgunder	0,25l	4½
<b>Rotweinschorle</b> vom Spätburgunder	0,25l	4

## OFFENE WEISSWEINE

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

## OFFENE ROSÉWEINE

<b>Glücksgriff Rosé</b> feinherb	0,25l	6
<b>Spätburgunder Weißherbst</b> mild	0,25l	6,2
<b>Spätburgunder Rosé</b> trocken	0,25l	6,8

## OFFENE ROTWEINE

<b>Spätburgunder</b> mild   trocken	0,25l	6,4
<b>Pinot Noir</b> trocken	0,25l	8,4
<b>Spätburgunder</b> Spätlese   trocken	0,25l	10,8
<b>Insider Cuvée</b> 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