

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste, egal ob im Restaurant oder lieber auf der Terrasse, ob kleine Portion oder der Bärenhunger, vegetarisch oder mit Fleisch, Geflügel, Fisch...

... in unserer **regionalen Frischeküche** bieten wir für jeden das Passende. Wir freuen uns, dass Sie Gast in unserem Haus sind und wünschen einen

guten Appetit

Fragen Sie auch
nach unserer
Tagesempfehlung

Aus dem Suppentopf

Schwäbische Festtagssuppe

Kalte Gurkensuppe mit frischem Dill

Cremige Pfifferlingrahmsuppe

Hohenloher Schlemmerbrot

Hohenloher Fladenbrot aus Unterkessacher DEMETER Korn, warm serviert

Deftig

Mit Speck und Zwiebeln

Vegetarisch

mit Gemüsestreifen und Pilzen, Käse

Dessert

Kleine Verführung

Kleiner Espresso mit einer Kugel Caramelita Eis

Geeister Cappuccino

Kaffee-Eis mit Vanillesahne, mit Baileys verfeinert

Hausgemachtes **Krokant-Halbgefrorenes**

Nussgenuss

Walnuß- und Schokoladeneis mit Nüssen, ein Schuss Eierlikör, Sahne

Weißes Schokoladenparfait

hausgemacht mit Sauerkirschragout

Krone Klassiker

Selbstgemachte **Maultaschen** in Pilzrahmsauce

Kalbsrahmbraten in Steinpilzrahmsauce

hausgemachte Spätzle, Salatteller

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

Geschmorte Ochsenbäckle auf Wurzelgemüse, regionale Nudeln

Schweinelende unter der Kräuterkruste

Pfefferrahmsauce, hausgemachte Kartoffelkroketten, Salatteller

Sindringer Leibgericht

Rumpsteak mit Rotweinzwiebeln in Holunder-Balsamicojus dazu unsere hausgemachten Kräuterkrusteln, Salatteller

Traditioneller Zwiebelrostbraten

Schmorzwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle, Salatteller

Putenbrustfilet mit exotischen Früchten

Kartoffelkroketten und Salatteller

Bunte Gemüsespaghetti mit Tomatensugo, Parmesan und gerösteten Kernen (auf Wunsch auch vegan)

Unsere **Kräuterkrusteln** sind handgemacht aus Kartoffelteig mit verschiedenen Kräutern verfeinert und in der Pfanne angebraten. Eine Spezialität der Krone.

Salate und Sommergerichte

Schwäbischer Wurstsalat

mit Käse, Zwiebeln und Brot

Fitness-Salat mit Putenstreifen

Bunter Salatteller, geröstete Pinienkerne, Kräuterbutter, Brot

Weißensburger BIO Schafskäse, leicht gratiniert

mit Kräutern, Nüssen, Früchten und Honig, Frühlingssalate

Matjes nach Hausfrauenart

mit Apfel-Zwiebelschmand, Petersilienkartoffeln

Hausgemachte Tellersülze

in Kräuter-Vinaigrette, Bratkartoffeln

Rund um den Holunder

Holunder Kick - 0,5l Holunderschorle mit Minze
Holunderblütensirup mit Sekt 0,1l



DIE KRONE AM FLUSS

LANDHOTEL SINDRINGEN

Krone To Go
-10%
bei Abholung

Krone Leckereien für zu Hause

Unsere Speisen gibt es auch zum **Abholen**.

Probieren Sie auch unsere **Schlemmerbox** zum einfachen Fertigstellen zu Hause.

Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter www.krone-sindringen.de



Die Krone am Fluss
Angelika Walter-Hertweck
Untere Str. 2 ~ 74670 Sindringen
Tel: 07948 91000
info@krone-sindringen.de

Hinweise zu den Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Personal und in unserer separaten „Allergen-Speisekarte“