

Weihnachten in der Krone- festlich, badisch- mit Zeit!

Feiertage sind kostbar.

Darum geben wir jedem Produkt Zeit – und Ihnen die Wahl.

*Stellen Sie Ihr persönliches Weihnachtsmenü
aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert zusammen.
Frei nach Ihrem Geschmack.*

*Wir empfehlen unsere Menüs zum Festpreis;
à la carte ist möglich innerhalb eines Menüs.*

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

An den Feiertagen servieren wir pro Person ein Menü ab 3 Gängen

Ihre Auswahl benötigen wir bis zum 20. Dezember 2025.

unser Advents-Menü

*Maronenschaumsuppe
gebackene Enten-Praline

*Zarte Maishähnchenbrust
mit leichter Orangenote
buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen

*Bratapfel nach Art des Chefs
Apfel-Mandel-Grütze / Apfelmousse / Gelee
Creme-Eis*

Menüpreis: 55,00 €

Zur Krone

...unser Weihnachtsmenü

*Kaiserstühler Feldsalatröschen
an Kartoffel- Walnussdressing
Speck und Croutons*

*Klare Rinderbrühe
gefüllte Kräuterflädle*

*Zartes Rehragout
aus heimischen Wäldern
Rosenkohl, Kartoffelknödel*

*„Winterlicher Dessertteller“
Süßer Wintergruß aus Heikos Küche
harmonisch aufeinander abgestimmt*

Menüpreis 68,00 €

unser Vegetarisches-Menü

*Carpaccio vom Muskatkürbis
auf pikanter Marinade
Melonen-Gurkensalat*

*Gebackener Ziegenkäse
unter der Pinienkern-Honighaube
mediterranes Gemüseragout. Kartoffelgnocchi*

*Bratapfel nach Art des Chefs
Apfel-Mandel-Grütze / Apfelmousse / Gelee Creme-Eis*

Menüpreis: 55,00 €

Kleine Krönchen – unser Kindermenü

*Klare Rinderbrühe
gefüllte Kräuterflädle*

*Paniertes Schweineschnitzel
feine Möhren, Pommes frites*

*Bratapfel nach Art des Chefs
Apfel-Mandel-Grütze / Apfelmousse / Gelee / Creme-Eis*

Menüpreis 35,00 €

Zur Krone

Weihnachten á la carte:

Unsere Gerichte für Ihre Auswahl

... zur Einstimmung

Klare Rinderbrühe 8,80 €
gefüllte Kräuterflädle

Maronenschaumsuppe 13,80 €
mit gebackener Entenpraline

Kaiserstühler Feldsalatröschen 11,80 €
Kartoffel-Walnussdressing, Speck und Croutons

Carpaccio vom Muskatkürbis 19,80 €
*auf pikanter Marinade,
Melonen-Gurkensalat, Kabeljau-Praline*

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse 25,80 €
*unter der Pinienkern-Honig-Haube
mediterranes Gemüse ragout, Kartoffelgnocchi*

...Der Küchenchef empfiehlt

Zartes Maishähnchenbrüstchen 28,80 €
*mit leichter Orangennote
buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen*

Zartes Rehragout aus heimischen Wäldern 34,80 €
Rosenkohl, Kartoffelknödel

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten 35,80 €
auf Miesmuschel-Safranrisotto

...und zum süßen Abschluss

Bratapfel nach Art des Chefs 14,80 €
Apfel-Mandel-Grütze / Apfelmousse / Gelee / Creme-Eis

Winterlicher Dessertteller 16,80 €
*Süßer Wintergruß aus Heikos Küche
harmonisch aufeinander abgestimmt*

*An den Feiertagen servieren wir pro Person ein Menü ab drei Gängen
Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

Zur Krone