



lich Willkommen

Vorweg oder Vesper



Rinderbrühe mit Grießklößchen € 4,90

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen
und Kernöl € 4,90

Kartoffelcrèmesuppe mit Gänsebrust
und Kracherle € 6,90

Carpaccio von Lachs & Zander mit Senf-
Dillsauce & marinierten Gurken.⁸ € 12,90

Geräuchertes Forellenfilet⁵ mit Meer-
rettich⁵ und Salatgarnitur^{5,8} € 11,80

Lauwarmer Kalbskopf mit Essiggurken-
Kräutervinaigrette^{5,8} und Salat^{5,8} € 11,90

Ochsenmaulsalat mit Essiggemüse und
Kräutern € 8,90

Schwartenmagen mit Zwiebel, Essig-
gurken⁵, Tomaten, & Vinaigrette⁵ € 7,90

Wurstsalat wie ich ihn mag:

Kalbslyoner^{9,2,10} in Scheiben geschnitten
mit Zwiebel, Tomaten, Essiggurken⁵
und Kräutervinaigrette^{5,8} € 8,90

Feuerwehr-Wurstsalat mit oder ohne Käse
Lyoner und Zutaten in Streifen € 8,90

Gemischter Beilagen-Blattsalat^{5,8} € 4,20

Großer bunter Salat^{5,8} € 7,20

Endiviensalat mit Tomate & Ei.⁸ € 6,90

Endiviensalat^{5,8} mit Speck und
Kracherle € 6,90

Vegetarisch



Linsengemüse⁵ mit Knöpfle € 7,90

Ravioli mit brauner Butter,
Gemüse und Parmesan € 14,90

Feines



In Spätburgunder geschmorter
Rinderbraten / Bugblatt mit glaciertem
Gemüse und Serviettenknödel € 18,90

Rahmschnitzel mit gebratenen
Champignons, Knöpfle und Salat € 15,80

Spanferkelbäckchen mit Apfel, Zwiebel,
Knöpfle und Beilagensalat € 19,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Brauner Butter und Kartoffel-
Erbsenpurée € 21,90

Eingemachtes Kalbfleisch mit
Blattspinat und breiten Nudeln € 18,90

Rumpsteak vom Färsenrind
mit kleinem Fettrand (auf Wunsch ohne)
auf gebratenem Wurzelgemüse
und Beilagensalat vorweg € 21,90

Gänse-Essen



Konfierte, dann im Ofen
knusprig gegarte Gänsekeule
mit Serviettenknödel, Rotkohl,
Apfel und Maronen € 25,80

Menu



Kartoffelsuppe mit Gänsebrust

Konfierte Gänsekeule
mit Serviettenknödel, Rotkohl,
Apfel und Maronen

Apfelstreusel mit Rahmeis
€ 35,50

Regionales



Ein paar Kalbsbratwürste^{2, 9, 10ab} mit
Sauce und geschmorten Zwiebeln € 8,90

Linsengemüse⁵ mit Knöpfle
und einem Wienerle^{2, 9, 10ab} € 8,90

1 paniertes Schweineschnitzel
mit einem Beilagensalat^{5, 8} € 7,60

2 panierte Schweineschnitzel
mit einem Beilagensalat^{5, 8} € 11,60

2 Maultaschen⁹ geschmälzt mit
Kartoffel-Blattsalat^{5, 8} € 15,20

1 Maultasche⁹ € 10,20

2 Maultaschen⁹ geschmälzt
in der Brühe mit kleinem Salat^{5, 8} € 15,20

1 Maultasche⁹ € 10,20

Beilagen



Beilagenportion Kartoffelsalat^{5, 8} € 3,50

Beilagenportion Sauce € 2,00

Brot € 1,50

Beilagenportion Pommes⁵ € 3,50

Beilagen Knöpfle € 3,50

Beilagen Rösti € 3,50

Bunte Blattsalate



...mit gratiniertem Ziegenkäse
und Feigensenf € 14,90

...mit Rumpsteak € 19,90

...mit einem Schnitzel
natur oder paniert € 10,90



Wir würden uns sehr über Followers/
Likes/ positive Bewertungen freuen
<https://www.facebook.com/ZurKrone/>

Süßes



Schwarzwaldbecher € 6,50
*Vanille- & Schokoladeneis,
Schattenmorellen, Kirschwasser,
Sahne, Schokospäne*

Eingekochte Zwetschgen oder
Apfelkompott mit Butterstreusel
gebacken, dazu Rahmeis € 6,60

Apfelküchle mit Zimtzucker
und Rahmeis € 5,90

Eierlikörbecher € 6,50
*Vanille- & Schokoladeneis,
Eierlikör, Sahne*

Espresso mit Vanilleeis € 3,50
Affogato al caffè | dt. „im Kaffee ertrunken“

1 Glas Süßwein 0,1l € 3,90

Informelles



Dienstag bis Samstag ab 17.30 Uhr

Sonntag ab 11.30 Uhr

Montag Ruhetag



Landgasthaus zur Krone
Familie Kölsch-Werner
Markgräfler Straße 32
79379 Müllheim-Britzingen
Tel: (+49) 07631-2046
www.krone-britzingen.de
info@krone-britzingen.de

Allergiker



Auf Nachfrage erhalten Sie gerne
unseren Ordner mit den Angaben,
oder Sie fragen unsere Servierkräfte.

2 Konservierungsstoffe, 5 Sulfide (Essig), 8 Senf (Süßstoffe),
9 Phosphat (Käse), 10 Nitritpökelsalz, 10ab Milcheiweiß-eiklar