

\*\*\*\*\*

***Unsere Menüvorschläge***  
***für Festlichkeiten und sonstige Anlässe***  
***im Restaurant LAMM***

***Sehr geehrte Gäste,***

wir freuen uns über Ihr Interesse, eine Veranstaltung in unserem Hause durchzuführen.  
Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge aus unserem vielseitigen Speisenangebot.  
Selbstverständlich berücksichtigen wir auch gerne Ihre persönlichen Wünsche und stehen Ihnen dabei beratend zur Verfügung.

**Unsere vorgegebenen Menüvorschläge gelten nur bei einheitlicher Vorbestellung für 1 Menü!!**

Sie haben auch die Möglichkeit, sich aus unseren einzelnen Speisevorschlägen ein Menü nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammenzustellen.

Falls Sie kein einheitliches Menü vorbestellen, können wir aus unserer á la carte-Küche im Lamm eine begrenzte Speisenauswahl anbieten.

Ihre Menüwünsche bitten wir mindestens eine Woche im Voraus bekannt zu geben.

Die verbindliche Personenzahl benötigen wir für die Mittagsveranstaltung am Vorabend und für Abendgesellschaften bis spätestens 11<sup>00</sup> Uhr am Vormittag.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass spätere Änderungen aufgrund der geleisteten Vorarbeiten nicht mehr berücksichtigt werden können. Bitte beachten Sie auch unsere AGBs auf Seite 2 und informieren Sie uns rechtzeitig über Änderungen zu Ihrer Veranstaltung.

Die verbindlich genannte Personenzahl dient auch zur Rechnungsstellung, sofern sich bei der Personenzahl nach oben nichts verändert.

Bei allen Veranstaltungen berechnen wir die Nachtzuschläge für unseren Service-Mitarbeiter ab 1.00 Uhr bis zum Ende der Veranstaltung mit 30,00 € pro Stunde separat.

**Jede Festlichkeit soll für Sie in bester Erinnerung bleiben!**  
**Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.**

**Mit Erscheinen dieser Liste verlieren alle vorherigen Vorschläge ihre Gültigkeit.**  
**Unsere Preise beinhalten die zur Zeit gültige MwSt. von 19% , sowie das Bedienungsgeld**

**Familie Berlin und das gesamte KroneLamm-Wanderheim-Team**

## Weitere Zusatzleistungen und unsere AGB's:

- ⇒ **Menükarten** von uns gefertigt mit persönlichem Anlass **pro Stück (DinA5) 2,50 €**
  
- ⇒ **Kuchen und Torten** bieten wir in großer Auswahl an  
(auch **Hochzeitstorten** oder **Wunschtorten mit Aufschrift**)  
Für alle **selbstgelieferten Backwaren**, die der Zustimmung von uns bedarf,  
berechnen wir zur Deckung der Gemeinkosten einen Betrag **pro Gedeck 2,50 €**  
Bei Teillieferungen verringert sich der Unkostenbeitrag anteilig. Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass wir  
gezwungen sind, von jeder mitgebrachten Torte oder Kuchen eine Warenprobe zur Aufbewahrung aus hygienischen  
Sicherheitsgründen zu entnehmen und aufzubewahren.
- ⇒ Für **mitgebrachte Weine oder Sekt** (nur mit Absprache möglich) stellen wir ein Korkgeld in Rechnung:  
Für 1,0 l Fl. Wein €12,50 / für 0,75 l Fl. Wein oder Sekt €15,50
- ⇒ **Passende Tisch- und Blumendekoration** bereiten wir je nach Anlass individuell und farblich  
abgestimmt gerne für Sie vor (Preis richtet sich nach Tafelgröße, Aufwand und Jahreszeit).  
Gerne können Sie auch Ihre eigene Tischdekoration anfertigen lassen und wir dekorieren  
die Tafeln nach Ihren Vorgaben. Wir berechnen dafür nach Aufwand **pro Gedeck 1,20 € bis 2,00 €**
- Für Zusatzräume, Gerätschaften, Technik** wie z.B. Abstellraum, Leinwand, Beamer,  
Mikrofon- bzw. Beschallungsanlage berechnen wir einen Unkostenbeitrag nach Aufwand.
- ⇒ **Empfänge in der Burg** organisieren wir gerne für Sie - je nach Aufwand berechnen  
wir für die Servicezeit, Auf- und Abbau **pro Mitarbeiter/Stunde 20,00 €**  
(Speisen und Getränke werden separat berechnet)
- ⇒ **Hinweise für Veranstaltungen mit musikalischer Unterhaltung:**  
**Sperrzeit** in Bad Teinach-Zavelstein (Kurort) ist von Sonntag bis Freitag ab 1°Uhr  
von Samstag auf Sonntag ab 2°Uhr.
- ⇒ **Sperrzeitverkürzungen** werden von uns beantragt und dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
  
- ⇒ **Bei allen Veranstaltungen berechnen wir die Nachtzuschläge für unsere zuständigen Service-**  
**Mitarbeiter ab 1.00 Uhr bis zum Ende der Veranstaltung mit 30,00 € pro Stunde**  
Damit wird auch zusätzlicher Aufwand wie z.B. Umstell-, Aufräum- und Reinigungsarbeiten  
abgedeckt. Größere Verunreinigungen (z.B. nach Spielen oder künstlerischen Aufführungen werden zusätzlich  
berechnet)
- ⇒ Die **Gema-Anmeldung** ist bei musikalischen Veranstaltungen vom Veranstalter vorzunehmen.  
Wir möchten Sie hierbei noch darauf aufmerksam machen, dass wir durch unseren Wellnesshotel-Betrieb  
auf die Nachtruhe unserer Gäste besondere Rücksicht nehmen.  
Größere Musikveranstaltungen mit lauter Beschallung sind nur auf Absprache in  
Ausnahmefällen bis max. 24.00 Uhr möglich mit max. 2 Musikern.
- ⇒ **Übernachtungen: im Hotel KroneLamm**  
Bei der Unterbringung Ihrer Gäste sind wir Ihnen gerne behilflich. Bitte haben Sie Verständnis dafür,  
dass wir bei größeren Gruppenbelegungen – für 1 Übernachtung auch Zimmer im nahen Umkreis reservieren.  
Buchungen für 1 Nacht am Wochenende sind nur kurzfristig möglich. Die genaue Zimmer- und Personenzahl  
benötigen wir zur besseren Einteilung 4 Wochen vorher.
- ⇒ **Zahlungsmodalitäten:**  
Unsere Rechnungen sind zahlbar innerhalb 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug – rein netto.  
Für die Zahlung von Veranstaltungsrechnungen akzeptieren wir nur die EC-Card, Bargeld oder per Überweisung.  
Je nach Größe und Anlass der Veranstaltung ist eine Anzahlung von 50 % des geschätzten Verzehrumsatzes  
(bestellte Personenzahl x Menüpreis + 10,00 € zu erwartender Getränkeumsatz pro Person) zu leisten.
- ⇒ **Veranstaltungen/Festlichkeiten, für die ein separater Raum reserviert wurde**  
Feste Raumabsprachen z.B. an besonderen Festtagen, Konfirmationssonntagen und am Wochenende können wir nur  
gewährleisten, wenn die zugesagte Personenzahl für diesen Raum bestehen bleibt. Verringert sich die Personenzahl  
erheblich, behalten wir uns bei Mittagsveranstaltungen - bei entsprechendem Bedarf - eine zusätzliche Belegung der  
freien Tische vor (z.B. Kaminzimmer bestellt für 25-30 Personen, Gästezahl verringert sich jedoch unter 20 Personen).  
Sollten Programmpunkte geplant sein, können diese ohne weiteres am Nachmittag nach dem Mittagsservice eingebaut  
werden. Nachmittags stellen wir Ihnen den gewünschten Raum gerne kostenlos bis zum Abendservice (ca. 17:30 Uhr)  
zur Verfügung. Verlängerungen sind selbstverständlich kostenfrei nach vorheriger Absprache möglich.
- ⇒ **Stornierungen für Veranstaltungen/Festlichkeiten, für die ein separater Raum reserviert wurde**  
Kostenlose Absage bis 14 Tage vorher möglich ohne Ersatztermin.  
Kostenlose Absage bis 7 Tage vorher mit Ersatztermin.  
Ab dem 6. bis 3.Tag stellen wir 50 % des vereinbarten Menüpreises pro Person in Rechnung.  
Danach werden 80 % des Menüpreises in Rechnung gestellt. Wurde noch kein Menü ausgewählt, wird ein  
Mindestmenü/Bankettpreis berechnet (Entgangene Getränkeumsätze entfallen!).

## Stellen Sie sich Ihre Lieblingsmenüs vom Apéritif bis zum Dessert selbst zusammen:

### Appetithäppchen zu besonderen Aperitifempfehlungen:

<i>Glas KroneLamm Riesling Sekt trocken / Sekt-Orange</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Hausgemachter Holunderblütensirup mit Riesling Sekt aufgefüllt</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Margret Rose – mit Campari und Rieslingsekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Mini-Red Sunfire - alkoholfreier Cocktail - fruchtig und erfrischend</i>	<i>0,1l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schwäbischer Mostcocktail (Himbeersirup, Most + Sekt)</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Lamm-Cocktail (versch. Säfte, Campari, Sekt)</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,50 €</i>
 <i>KroneLamm Sekt „Superb“ trocken</i>	 <i>0,75l</i>	 <i>18,80 €</i>
<i>Jechtinger Steingrube Grauburgunder Brut – Emil-Gött-Selektion ein Jahrgangssekt mit Weltklasse aus ökologischem Anbau</i>	<i>0,75l</i>	<i>38,50 €</i>
 <i>Champagner “Hennry Mandois“ Brut Reserve</i>	 <i>0,75l</i>	 <i>36,00 €</i>

### Canapés auf Baguettescheiben belegt und fein ausgarniert mit

	<i>pro Stück</i>
<i>Schinken roh oder gekocht, Salami, Roastbeef, kalter Braten, verschiedene Käsesorten und Brie, Kräuterfrischkäse oder angemachter Gervais</i>	<i>2,70 €</i>
<i>hausgebeizte Lachsforelle, geräuchertes Bachforellenfilet, Matjesfilet</i>	<i>3,10 €</i>
<i>französische Rohmilchkäsesorten auf Vollkornbrot</i>	<i>3,10 €</i>

### herzhaftes Aperogebäck:

	<i>pro Stück/Portion</i>
<i>warme Schinken- oder Käsehörnchen</i>	<i>1,90 €</i>
<i>verschieden gefüllte Blätterteigtäschchen oder Mini-Pizzagebäck hausgemacht</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Balsamico und Basilikum</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Scampis gebacken mit verschiedenen Dipps</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken</i>	<i>2,00 €</i>
<i>3 verschiedene Sorten Gemüsesticks mit verschiedenen Dipps</i>	<i>1,90 €</i>

## **Kräftiges und Herzhaftes aus dem Suppentopf als Appetitanreger:**

<i>Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädle</i>	4,10 €
<i>Kraftbrühe mit einer Kronenmaultasche</i>	4,10 €
<i>Kraftbrühe mit Eierstich</i>	4,10 €
<i>Kartoffelsüppchen mit Lauchrauten</i>	4,40 €
<i>Karottenschaumsuppe mit frischem Ingwer</i>	4,40 €
<i>Kerbelsüppchen mit Knoblauchcroutons</i>	4,30 €
<i>Lauchkreamsüppchen mit gerösteten Weißbrotwürfeln</i>	4,30 €
<i>Rahmsuppe von rosa Linsen mit Balsamico verfeinert</i>	5,00 €
<i>Kreamsüppchen von der gerauchten Würzbachtaler Forelle mit Dillsahne</i>	4,80 €
<i>Spargelkreamsuppe mit Mandelblättchen (nach Jahreszeit)</i>	5,50 €
<i>Kürbiskreamsuppe mit Balsamico verfeinert und gerösteten Kürbiskernen</i>	5,50 €

## **Kalte und kalt/warme Vorspeisen:**

<i>Kräuterquarktöpfchen, leckere Brotaufstriche oder Griebenschmalz nach Wahl mit Brot auf die Tische eingesetzt</i>	Portion 2,30 €
<i>Bunter Salatteller „vorweg“ mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalat auf unserem „Zavelstein-Teller“ angerichtet - auf Wunsch mit Balsamico-, French-, Sherry-, Himbeer- oder Walnussvinaigrette!</i>	4,60 €
<i>Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing und gerösteten Weißbrotwürfeln</i>	6,30 €
<b>oder</b>	
<i>Feldsalat in Preiselbeervinaigrette mit gebackenen Brikäsewürfeln und kandierten Walnüssen</i>	7,40 €
<i>Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette mit frischen in Kräuterbutter gebratenen Steinchampignons, dazu Baguette und Butter</i>	7,30 €
<i>Blattsalate in Kräuter-Frenhdressing mit Scheiben von der gebratenen Maispoularde, Brot und Butter</i>	7,70 €
<i>„Der Sommerklassiker“- Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Balsamico, Basilikum und Olivenöl mariniert, dazu Baguette</i>	6,30 €
<i>Salat von rosa Linsen mit gebratenem Blutwurtsträdle auf gedämpften Apfelscheiben, Baguette und Butter</i>	8,60 €
<i>Mildgeräuchertes Würzbachtaler Forellenfilet mit Meerrettich- und Preiselbeersahne, kleines Salatbukett, Toast und Butter</i>	8,60 €
<i>Scheiben von der hausgebeizten Würzbacher Lachsforelle mit Honig-Senf-Dillsoße, kleiner Salatgarnitur, Toast und Butter</i>	8,50 €
<i>Blattsalate in Walnussvinaigrette mit glacierten Weintrauben</i>	7,20 €

*Forellenfilets aus dem Würzbachtal nach Matjes Art mit Hausfrauensoße und Dampfkartoffel* 8,40 €

*Carpaccio vom Rinderfilet – mariniert und in dünne Scheiben geschnitten mit kleinem Salatbukett in Barrique-Apfelessigmarinade, Baguette und Butter* 10,70 €

*„KroneLamm-Vorspeisenteller“ - gebeizte Würzbachtaler Lachsforelle mit Honig-Senf-Dillsoße, Schweinemedailon mit Lebermus  
Schwarzwälder Rauchfleisch mit Melone,  
kleines Salatbukett, dazu Baguette und Butter* 10,40 €

### **Warme Vorspeisen:**

*Warmes Lauchtörtchen mit Sauerrahm an kleinem Blattsalatbukett angerichtet* 4,20 €

*Hausgemachtes Gemüsemautäschle auf feiner Tomatensoße mit Basilikum* 4,80 €

*Hausgemachte Nudeln mit frischen Austernpilzen in Kräutersahnesoße* 5,60 €

*Blätterteigpastetchen mit Ragout von frischen Steinchampignons und Kalb in Kräutersahnesoße* 5,40 €

### **Spezialitäten aus der Würzbachtaler Forellenzucht:**

*Warmes geräuchertes Bachforellenfilet auf Blattspinat mit Weinschaumsoße und Petersilienkartoffeln* 9,30 €

*Forellenleckerle – hausgemachte Mautasche von der Forelle auf Lauchragout mit Mozzarella überbacken* 5,20 €

*Gedämpftes Filet von der Lachsforelle auf Blattspinat mit Rieslingsoße und kleiner Kartoffelbeilage* 9,80 €

*Gefüllte Lachsforelle auf feinem Gemüsenudelbett in Rieslingsahnesoße* 9,60 €

*Saiblingsfilet in Kräuterbutter gebraten auf Ruccola-Risotto* 9,50 €



## **Hauptgerichte- vom Rind und vom Schwäbisch Hällischen Landschwein -**

*Die Preise für die Hauptgerichte gelten nur innerhalb eines Menüs.*

*Als eigenständiges Hauptgericht berechnen wir einen Aufpreis.*

**Spanferkelbraten** - frisch gebraten aus dem Ofen - in feiner Rahmsoße  
mit frischem Gemüse, hausgemachten Kräuternudeln und Bäckerinkartoffeln 14,70 €

**Filet von der Schwäbisch Hällischen Landsau** am Stück „rosa“ gebraten in Sahnesoße  
mit Ragoût von frischen Waldpilzen, verschiedenen frischen Gemüsen,  
handgeschabten Spätzle vom Brett und überbackenem Kartoffelgratin  
16,50 €

**Gemischter Braten** – geschmortes Stück aus der Rinderkeule  
und frisch gebratene Schweineschulter mit Kruste in feiner Rahmsoße,  
dazu frische Gemüsebeilagen der Jahreszeit, handgeschabte Spätzle  
und gebackene Kartoffelplätzchen 14,50 €

**Gekochtes Ochsenfleisch in feiner Meerrettichsoße**  
mit Gemüsestreifen, dazu Bouillonkartoffeln und eingelegte Rote Beete  
14,50 €

**Schwäbischer Sauerbraten aus der Keule geschnitten** in süß-saurer Burgundersoße  
mit frischen Gemüsebeilagen, Grilltomate,  
hausgemachten Semmelknödeln und Butternudeln 14,80 €

**Roastbeef – medium** - am Stück gebraten unter der Kräuterkruste  
auf Sauce Madeira, dazu frische Gemüsebeilagen, überbackene Rahmkartoffeln  
und Kräutergnocchis  
18,20 €

**Rinderfilet – am Stück rosa gebraten**  
mit Sauce Bernaise und Lembergersoße, frischem Gemüse der Jahreszeit,  
überbackenen Rahmkartoffeln und hausgemachten Schupfnudeln 23,20 €

## **- vom Kalb -**

**Ganzes Kalbsfilet „rosa“ gebraten** mit feinem Ragout fein überbacken auf Rahmsoße  
mit frischen Gemüsebeilagen, schwäbische Bubenspitze und Maccairekartoffeln 24,80 €

**Gefüllte Kalbsbrust** auf feinen Kräuterrahmnudeln mit frischem Gemüse  
und Calvadosso 14,90 €

**Kalbstaufelspitz, frisch aus dem Ofen** rosa gebraten in Trollingersoße auf feinem  
Wurzelgemüseragout mit Kräuternocken und feinen Bandnudeln 16,80 €

**- aus heimischen Gewässern - von der Würzbachtaler Forellenzucht -**

*Filets von der Würzbachtaler Lachsforelle in Champagnerrahmsoße auf frischem Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln und Naturreis* 16,50 €

*Würzbachtaler Bachforellenfilets – ohne Gräten - in brauner Butter mit Mandelblättchen gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin* 15,30 €

*Saiblingsfilet in Sesambutter gebraten auf Kräuterrisotto mit geschmolzenen Tomaten und Zucchini Gemüse mit Basilikum* 17,20 €

**- vom Schäfer Bauer aus Wildberg -**

*Frisch aus dem Ofen: Rosa gebratene Lammkeule auf Thymianjus unter der Frischkäsekruste mit Paprika – Zucchini Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln und Kräuterspätzle* 18,20 €

*Lammrücken – am Stück „rosa“ gebraten unter der Zwiebel-Senf-Kräuterkruste mit grünen Butterböhnchen, Grilltomate, Rosmaringnocchis und überbackenen Rahmkartoffeln* 25,60 €

**- aus heimischen Revieren-**

*Zarter Wildbraten (vom Reh- oder Hirsch) in Wacholderrahmsoße mit frischem Steinchampignonragout, Preiselbeerapfel, handgeschabten Spätzle und Semmelknödel* 17,50 €

*Medaillons ( vom Reh- oder Hirsch) rosa gebraten in Rosmarinrahmsoße mit frisch gebratenen Waldpilzen, Mandelbroccoli, hausgemachten Schupfnudeln und Walnuss-Spätzle* 25,80 €

**vom Bauer Schwämmle aus Liebelsberg:**

*Braten von der Liebelsberger Freilandgans in Beifußsoße mit Maronen, gefülltem Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödeln (ab 11.11. bis Weihnachten)* 24,80 €

**- Feines Geflügel -**

*Barbarie-Entenbrust „rosa“ gebraten in feiner Orangensoße mit frischen erlesenen Gemüsen, dazu Herzoginkartoffeln und Kartoffelgratin* 24,30 €

*Gebratene Maispoularde in würzig-pikanter Currysahnesoße mit gebratenen Früchten, Naturreis und geschwenkten Kartoffelgnocchis* 14,20 €

**Für Vegetarier bieten wir auch gerne vegetarische Gerichte / MENÜS nach Absprache und Jahresangebot an.**

### Unsere Dessertempfehlungen:

<i>Hausgemachtes Eisparfait auf Früchtemark mit frischen Früchten</i>	5,30 €
<i>Eingelegte Rotweibirne mit Walnuss- und Vanilleeis</i>	5,40 €
<i>Walnusseis auf heißen Schattenmorellen, Sahne und Gebäck</i>	5,10 €
<i>Zwetschgenterrine mit Orangenspalten, Walnüssen und Marzipan dazu Bourbon-Vanilleeis (nach Jahreszeit)</i>	5,80 €
<i>Eisteller „SCHWARZWALDMÄDEL“ mit Kirschwässerle und Schokostreusel</i>	5,40 €
<i>Hausgemachter Apfelstrudel frisch aus dem Ofen mit Vanillesoße und einer Kugel Walnusseis</i>	5,40 €
<i>Kleiner Erdbeer-Eisteller (nach Jahreszeit) mit Joghurtsoße</i>	5,90 €
<i>Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Früchten garniert</i>	6,20 €
<i>Kleiner Heidelbeer-Eisteller (nach Jahreszeit)</i>	5,90 €
<i>Schwarzwälder Eisgugelhupf mit Fruchtsoße (ab 15 Personen)</i>	6,20 €
<i>Eisbombe mit frischen Früchten (ab 15 Personen)</i>	6,20 €
<i>Frischer Obstsalat mit Panna Cotta</i>	5,40 €
<i>Crème brulée – Gebrannte Krem mit Früchten umlegt und Sahnetupfer</i>	6,90 €

### Auf Wunsch servieren wir Ihnen zum Abschluss ein kleines Dessert- Buffet:

*mit 5 verschiedenen Süßspeisen nach Ihrer Wahl – reich garniert - pro Person 8,90 €*  
*zusätzlich mit Käseauswahl vom Brett, Weintrauben und Brot pro Person 12,60 €*



Wenn Sie sich ein Menü selber zusammenstellen gewähren wir Ihnen bei einem 3-Gang-Menü 3 %, bei einem 4-Gang-Menü 5 % und bei einem 5-Gang-Menü 7 %.

## Beliebte Menüs – von klein bis fein

### Klassisches Menü

Festtagssüppchen –  
Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen

\*\* 4,40 €\*\*

Bunte Blattsalate mit French-Dressing

\*\* 4,50 €\*\*

Rind- und Schweinebraten  
in Rahmsosse mit marktfrischem Gemüse,  
feinen Bandnudeln  
und saftigem Lauch-Kartoffelgratin

\*\* 14,50 €\*\*

Creme Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren und Sahne

\*\* 5,30 €\*\*

**€27,30** (reduzierter Preis)

### Wildmenü

Duett von der Würzbachtaler  
Lachs- und Bachforelle  
an kleiner bunter Salatgarnitur,  
dazu Toast und Butter

\*\* 9,10 €\*\*

Rahmsüppchen von frischen Kräutern

\*\* 4,40 €\*\*

Zarter Braten vom Wild  
(Reh oder Hirsch)

in Wacholderrahmsosse mit Preiselbeerbirne,  
gebratenen Waldpilzen, Semmelknödel,  
Spätzle vom Brett

und schwäbischen Bubenspitze

\*\* 17,50 €\*\*

Variation von dreierlei Mousse

\*\* 6,20 €\*\*

**€35,30** (reduzierter Preis)

### Festtagsmenü

Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette  
mit in Kräuterbutter gebratenen Streifen  
von der Würzbachtaler Forelle

dazu Toast und Butter

\*\* 8,70 €\*\*

Bunte Salate der Saison  
mit Rose-Island-Dressing

\*\* 4,90 €\*\*

Caipirinhasorbet

\*\* 4,90 €\*\*

Filet von der Schwäbisch Hällischen Landsau  
am Stück „rosa“ gebraten

in feiner Morchelrahmsosse  
mit marktfrischem Gemüse,  
handgeschabten Spätzle vom Brett  
und überbackenen Rahmkartoffeln

\*\* 18,90 €\*\*

Dessertvariation „LAMM“

\*\* 7,20 €\*\*

**€39,50** (reduzierter Preis)

### Schwabenmenü

Kleines Schwabenleckerle –  
Maultäschle auf Blattspinat  
mit Käserahmsosse überbacken

\*\* 4,60 €\*\*

Blattsalate in Balsamicovinaigrette  
mit schwäbischem Kartoffelsalat

\*\* 5,20 €\*\*

Gebratene Kalbsschulter

– frisch aus dem Ofen –

in feiner Rahmsosse  
mit Steinchampignonragout,  
frischem Gemüse,

handgeschabte Spätzle vom Brett  
und gebackenen Kartoffelplätzchen

\*\* 14,90 €\*\*

Bayrisch Krem auf Fruchtspiegel  
mit frischem Obst garniert

\*\* 5,50 €\*\*

**€28,70** (reduzierter Preis)

## Fischmenü

Blattsalate in Barrique-Apfelessig-Dressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

5,60 €

\* \* \* \*

Kraftbrühe mit Griesklösschen

4,40 €

\* \* \* \*

Frische Filets

von der Würzbachtaler Lachsforelle

auf geschwenktem Gemüse

in Rieslingsahnesoße,

dazu gedämpften Kartoffeln

und körnigem Naturreis

16,20

\* \* \* \*

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

und Joghurteis

5,30 €

**€29,90** (reduzierter Preis)

## Feinschmeckermenü

Blattsalate in Chianti-Weinessigmarinade  
mit Scheiben von der gebratenen

Perlhuhnbrust, Brot und Butter

9,50 €

\* \* \* \*

Rahmsuppe von frischen

Steinchampignons mit Kräutern

4,80 €

\* \* \* \*

Kalbsrücken Lord Nelson

– am Stück gebraten –

mit Zwiebelmus überbacken,

dazu Gemüse vom Markt,

Mandelbällchen und Schupfnudeln

23,60 €

\* \* \* \*

Hausgemachtes Eisparfait

mit Amarettosabayon

5,80 €

**€41,50** (reduzierter Preis)



## Kleines Menü

Rahmsuppe von frischen

Austernpilzen mit Kracherle

4,90 €

\* \* \* \*

Kalbsaxe – frisch aus dem Ofen -

auf feiner Rosmarinrahmsauce

mit buntem Gemüse umlegt,

dazu Tomatengnocchis

und handgeschabten Spätzle

15,20 €

\* \* \* \*

Luftiges Quarkmousse

auf Zitrusfrüchteragoût

5,20 €

**24,50 €** (reduzierter Preis)

## Leichtes Menü

Lollo-Rosso in Apfelessig-Vinaigrette

mit Sprossen und gerösteten Kürbiskernen

5,20 €

\* \* \* \*

Tomatenessenz mit Gemüseperlen

5,80 €

\* \* \* \*

Hähnchenbrust mit Kräuterfrischkäse gefüllt

auf gedämpftem Lauch mit Curryrisotto,

feinen Nudeln und Balsamicojus

14,90 €

\* \* \* \*

Zweierlei Sorbet auf Orangen-Kiwisalat

5,20 €

**29,50 €** (reduzierter Preis)

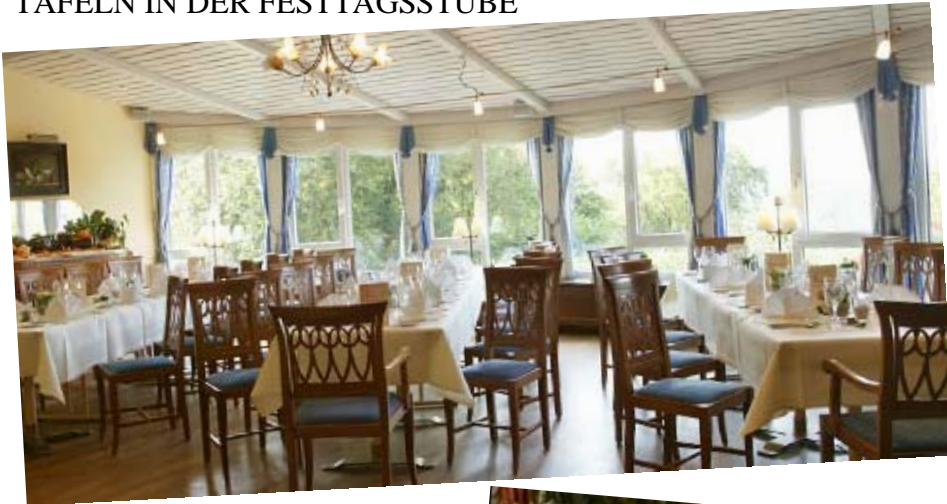


FESTLICHE DEKO  
nach Ihren Wünschen!

RESTAURANT  
SCHWARZWALDGARTEN



TAFELN IN DER FESTTAGSSTUBE



# Philosophie & Qualität

Für unsere langjährigen Bemühungen zur Unterstützung der regionalen und saisonalen Wert- schöpfungskette sind uns schon viele Auszeichnungen überreicht worden. Gekocht wird schon immer auf hohem Niveau ohne vorgefertigte Produkte.

Dazu gehört auch ein professioneller und gastorientierter Service. Für alle Mitarbeiter im Berlins KroneLamm gilt der Leitsatz unsere besonders herzliche und familiäre Schwarzwälder Gastlichkeit ehrlich zu leben, diese zu bewahren und weiterzugeben. Die Freundlichkeit unserer Mitarbeiter in allen Bereichen wird von unseren Gästen hochgelobt. Das ist die größte Motivation für alle!

## Servicequalität Baden-Württemberg



Tolle Speisen und Getränke werden zum ganz besonderen Erlebnis durch unsere zahlreichen charmanten und professionellen Mitarbeiter auf die wir ganz besonders stolz sind. Mit einem herzlichen "Grüß Gott" heißen wir Sie willkommen daheim und möchten Sie von Herzen verwöhnen und den Alltag für eine Weile vergessen lassen.

## Schmeck den Süden



Als Gründungsmitglied von "Schmeck den Süden" beziehen wir über 90% unserer Produkte von regionalen Erzeugern. Schwarzwälder Spezialitäten und Schwäbische Gerichte erscheinen traditionell, aber auch in neuen, faszinierenden Kombinationen. Lassen Sie sich Überraschen!

## "Haus der Baden-Württemberg Weine"



Für unser sehr gut sortiertes Wein- und regionales Getränkeangebot erhielten wir bereits im Frühjahr 2005 die Auszeichnung "Haus der Baden-Württemberg Weine", die uns als Anerkennung der qualifizierten Weinkompetenz und der Förderung regionaler Weine von einer Prüfungskommission aus Vertretern der Gastronomie, Weinbau und Tourismusverband verliehen wurde.

## 3-Löwen-Baden Württemberg



Für das langjährige Engagement im Hinblick auf die Verarbeitung unserer hervorragenden regionalen Produkte erhielten wir als einer der ersten Betriebe die höchste Auszeichnung - die Mütze mit drei Löwen Baden Württemberg.

## Geniesserland GaultMillau - Urkunde



Wir freuen uns über die Anerkennung unserer Servicequalität in und für unsere Region im "Geniesserland Baden-Württemberg"!

## Anschluss an Viabono



Passend zu unserem Umweltbewusstsein und zur Erhaltung unserer wundervollen, unberührten Natur dem Schwarzwald, haben wir uns im November 2003 der Dachmarke Viabono angeschlossen. Eine Gemeinschaftsinitiative der Bundesregierung in Kooperation mit Touristik-, Umwelt- und Verbraucherverbänden.

## Naturparkwirte



Wir sind überzeugt von den Qualitätsprodukten der Region und bringen diese hochwertigen Frischeprodukte in unserer KRONE mit Leib und Seele unter dem Motto: "Schmeck den Schwarzwald" auf den Teller. Die Teilnahme bei den Naturparkwirten Schwarzwald Mitte/Nord ist für uns ein weiterer Schritt die verstärkte Vermarktung unserer hervorragenden regionalen Erzeugnisse und die Erhaltung unserer wunderschönen Schwarzwälder Kulturlandschaft zu unterstützen! Helfen Sie mit!



In unserem "KÖNIGREICH DER SINNE", ausgezeichnet mit 4 Wellness-Stars und einer Lilie vom Relaxguide, finden Sie auf über 850qm Entspannung für Körper, Geist und Seele.