BADISCH. ELSÄSISCH.
HEIMATKÜCHE.
MIT LIEBE ZUM HANDWERK.

„VOM EINFACHEN
NUR DAS BESTE“

23.-26.11.2026 bis 15°°

MITTAGESSEN - KOMPLETT
➔ INCLUSIVE: ←
TAFELWASSER & ILLY - ESPRESSO

Lunch including water & espresso
Déjeuner comprend eau & espresso

MARONEN - BIRNEN - SÜPPCHEN

mit Mandelblättchen & Sahne
Creamy chestnut soup with pears
Velouté de châtaignes à la poire

VEGGIE.....12,9

WIRSING - GEMÜSE - EINTOPF

mit Herbstgemüse & Kartoffeln
Cabbage stew / Potée aux chou

VEGGIE.....13,9
GERÄUCHERTE RINDSWURST.....17,9

TORTELLINI
„Pesto di zucca“

gefüllt mit Käse, serviert mit Kürbis - Pesto & Grana Padano
Tortellini with Pumpkin Pesto
Tortellini au pesto de potiron

16,9



SCHLACHTPLATTE

mit Blut - & Leberwurst
mit Sauerkraut & Kartoffelpüree
Various sausages with sauerkraut
Boudin noir, saucisse de foie

19,9

UMBESTELLUNGEN DER BEILAGEN ERLEDIGEN WIR FÜR 5,-



--- GÂTEAUX FAITS MAISON: ---

Homemade Cakes / Hausgemachte Kuchen

BIRNEN - KUCHEN

mit Mürbteig & Vanillecreme
Pear cake / Gâteau au poires

KUCHEN - GLÜCK.....5,9



--- PLAT PRÉFÉRÉ: ---

Favorite Food / Lieblingsgericht

BRATWURST
„Kronenhallen Style”

Kartoffelpüree (aus eigener Herstellung)
Rotkraut (aus frisch zubereitetem Rotkohl)
& Röstzwiebeln & Burgundersauce

Sausage / Saucisse grilée



.....24,9

Von traditionellen Gerichten bis zu erlesenenn Wildspezialitäten aus eigener Jagd entsteht alles mit Sorgfalt und überwiegend in eigener Herstellung.

Unkomplizierter Genuss, anspruchsvoll interpretiert und mit Liebe zum Detail, herzlich, aufmerksam & zügig serviert.

Lächeln à la carte.