



*Herzlich willkommen bei uns  
im Gasthaus Kranz*

Verbringen Sie gemütliche Stunden hier bei uns und  
erleben  
Sie wie Tradition auf Modernes trifft.

Wir legen grossen Wert auf regionale und saisonale  
Produkte.

Das ist unser Qualitätsanspruch.

Erleben Sie bei uns schöne Genussmomente mit Ihrer  
Familie, Ihren Freunden oder Geschäftspartnern.

Wir wünschen Ihnen genussvolle und gemütliche  
Stunden bei uns und freuen uns sehr, dass Sie bei uns  
sind.

*Patrizia Scianna & das Kranz-Team*

## *Aperero*

Winzersekt mit hausgemachtem Rosmarinsirup 6,20 Euro

«Beschwipstes Äpfel»

Cidre, Johannisbeersaft, Minze, Limette

7,00 Euro

## *Zum Starten*

Bunte Blattsalate mit gebrannten Haselnusskernen,  
Radieschen und Apfelspalten

7,50 Euro

Burrata mit Honig-Rosmarindressing, buntem  
Tomatensalat und pochierter Birne

10,50 Euro

Rindercarpaccio mit Bärlauch-Pesto, Parmesansplittern,  
marinierter Gurke und gerösteten Nüssen

12,50 Euro

# *Für den Suppenfasser*

Kohlrabicrèmesüppchen mit Granola, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln	9,00 Euro
Hummersuppe mit gebratenem Scampi	11,50 Euro

# *oder den Salatliebhaber*

Wurstsalat mit bunten Blattsalaten garniert	13,50 Euro
Vital Bowl mit gebratenen Lachswürfeln, Kohlrabi- Apfelsalat, Nüssen und bunten Blattsalaten	19,50 Euro
Bunter Frühlingssalat mit Feta im Blätterteig, gerösteten Sonnenblumenkernen und Rotwein- Schalotten	19,50 Euro

# Kranz Klassiker

Badische Filetstücke

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet an  
Champignonrahmsauce, Spätzle und buntem  
Marktgemüse

28,50 Euro

*Für alle, die es fleischlos mögen*

Pappardelle mit Spinat-Walnussauce und rotem Pesto

21,50 Euro

Spargelravioli mit grünem Spargel und Cherrytomaten

24,50 Euro

# Für Fleischbegeisterte

Gebratene Hähnchenbrust mit süß-saurem Paprika- Ananasgemüse und Kokosreis	24,50 Euro
Schweinefiletmedaillons auf Steinpilzrisotto und Zucchini Gemüse	26,50 Euro
Rosa gebratenes Entrecôte unter der Thymianhaube mit gebratenem Weißkohl und Bratkartoffeln	30,50 Euro
Geschmorte Kalbsbäckle an Rotweinsauce, Spätzle und Gemüse	27,50 Euro
Rosa gebratener Lammrücken mit einer Bärlauchkruste, grünem Ofenspargel und Kartoffelgratin	31,50 Euro

**Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von Höfen aus dem Hotzenwald**

*oder doch lieber aus dem Wasser*

Gebratene Lachstranche, mit Blattspinat, Cherrytomaten  
und Rucola-Kartoffelstampf 28,50 Euro

Zanderfilets mit einer Honig-Nusskruste auf  
Selleriepüree und Ofenkartoffeln 29,50 Euro

# Zum süßen Schluss

Eiskaffee „Kranz“ mit Baileys	8,00 Euro
Kokos- Crème Brulée mit marinierter Ananas und Karamelleis	9,00 Euro
Pavlova mit Rhabarberkompott, griechischem Joghurt und Honig	9,50 Euro
Coupe Kranz: Joghurteis und Himbeersorbet mit Naturjoghurt, Himbeerkompott, Meringues und Sahne	9,50 Euro
Zu Gast bei uns: Coupe Engel: Pistazieneis, Walnusseis, Vanilleeis mit Eierlikör, gebrannten Mandeln und Sahne	9,50 Euro
<b>Kleine Desserts:</b>	
Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso	5,00 Euro
Affogato-Tiramisu mit Mascarpone und Löffelbiskuit	7,50 Euro
Espresso-Panna-Cotta mit Waldbeerkompott und Baileys	7,50 Euro
Kleiner Aprikosenstreusel mit Vanilleeis und Eierlikör	6,50 Euro
Käsevariation mit Feigensenf und 1 dl Pinot Noir Eiswein vom Weingut Kuhn	13,50 Euro
Eis pro Kugel:	
Vanille, Schokolade, Cassis, Himbeere, Joghurt, Zitrone, Walnuss, Passionsfrucht, Stracciatella, Erdbeere und Karamell	2,50 pro Kugel
Portion Sahne	0,90 Euro