

FEIERN | TAGEN | RELAXEN | GENIESSEN

hotel zur  
**krone**  
Einmalig

# Kulinarischer Kalender

JANUAR – JUNI 2017



# Liebe Gäste



hier nun unser kulinarischer Kalender für das 1. Halbjahr 2017, über dessen Veröffentlichung wir uns alle freuen.

Ein bunter Reigen neuer und traditioneller Events bereichern nun unser gastronomisches Angebot.

Darüber hinaus werden wir ab Februar auf vielfachen Wunsch an jedem 2. Freitag im Monat, ergänzend zu unserer normalen Karte, eine Gourmet-Menü-Auswahl anbieten. Diese ist an die aktuelle internationale Sterne-Küche angelehnt und von unserem Küchenchef David Müller und seinem jungen Team interpretiert. Das ist hipp, das ist toll und es ist gewollt! Darauf dürfen Sie sich wirklich freuen!

***Herzlichst Ihre Familie Schlosser und das KRONE-Team***





# Januar

**Ab 15. Januar jeden Sonntag | 11:30 bis 14:00 Uhr**

## FAMILIEN-LUNCHBUFFET

Vom Sekt- und Cocktailempfang über edle Vorspeisen, pfliffige Suppen, vielerlei saisonale Hauptgänge, Dessertbuffet bis hin zur Kaffeebar. Ein tolles Familienerlebnis für Jung und Alt!

**Selbstverständlich können Sie auch aus unserer Sonntagskarte à la carte wählen. Wir bitten um Tischreservierung!**

*Erwachsene: 25,00 Euro p. P.*

*inkl. 1 Glas Prosecco oder alkoholfreier Cocktail.*

*Kinder 6 bis 10 Jahre: 13,50 Euro p. P.*

*inkl. 1 Kindercocktail. Kinder unter 6 Jahren frei.*

**Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr Lunchbuffet oder Sonntagsmenü.**

*Parallel zu den Veranstaltungen bieten wir Ihnen zusätzlich auch alle unsere Speisen à la carte an.*

**11. Januar bis 16. Februar | täglich ab 17:00 Uhr**

## »VITALE WINTERKÜCHE«

Energie und Kraft tanken mit winterlicher Vitalküche reich an Vitaminen und herrlich im Geschmack. Gönnen Sie sich einen Abend für Ihre Gesundheit! Reservieren Sie doch gleich einen Tisch bei uns!



- 1 So Restaurant geschlossen
- 2 Mo Restaurant geschlossen
- 3 Di Restaurant geschlossen
- 4 Mi Restaurant geschlossen
- 5 Do Restaurant geschlossen
- 6 Fr Restaurant geschlossen
- 7 Sa Restaurant geschlossen
- 8 So Restaurant geschlossen
- 9 Mo Restaurant geschlossen
- 10 Di Restaurant geschlossen
- 11 Mi Vitale Winterküche
- 12 Do Vitale Winterküche
- 13 Fr Vitale Winterküche
- 14 Sa Vitale Winterküche
- 15 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 16 Mo Vitale Winterküche
- 17 Di Vitale Winterküche
- 18 Mi Vitale Winterküche
- 19 Do **Kochkurs Winterküche**
- 20 Fr Vitale Winterküche
- 21 Sa Vitale Winterküche
- 22 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 23 Mo Vitale Winterküche
- 24 Di Vitale Winterküche
- 25 Mi Vitale Winterküche
- 26 Do **Kochkurs Vegetarisch & Vegan**
- 27 Fr Vitale Winterküche
- 28 Sa Vitale Winterküche
- 29 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 30 Mo Vitale Winterküche
- 31 Di Vitale Winterküche

- 1 Mi Vitale Winterküche
- 2 Do Vitale Winterküche
- 3 Fr Vitale Winterküche
- 4 Sa Zaubereabend
- 5 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 6 Mo Vitale Winterküche
- 7 Di Vitale Winterküche
- 8 Mi Vitale Winterküche
- 9 Do Kochkurs Hummer, Austern ...
- 10 Fr **Gourmet-Menü**  
Schlachtfest
- 11 Sa Schlachtfest
- 12 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 13 Mo Vitale Winterküche
- 14 Di Valentins-Menü
- 15 Mi Vitale Winterküche
- 16 Do Vitale Winterküche
- 17 Fr Hessische Spezialitäten
- 18 Sa Hessische Spezialitäten
- 19 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 20 Mo Hessische Spezialitäten
- 21 Di Hessische Spezialitäten
- 22 Mi Hessische Spezialitäten
- 23 Do Kochkurs Tradition – Moderne  
+ Altweiberfasching
- 24 Fr Hessische Spezialitäten
- 25 Sa Hessische Spezialitäten
- 26 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 27 Mo Hessische Spezialitäten
- 28 Di Heringessen

# Februar



4. Februar | 18:00 Uhr

## ZAUBERABEND

mit Carsten Skill für die ganze Familie

**Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung!**

**Nur Kartenvorverkauf!**

39,50 Euro p. P. 3-Gang-Menü und  
»Magie-Programm«. Kinder bis 10 Jahre  
19,50 Euro p. P. mit speziellem Kinderessen

10. und 11. Februar | ab 17:00 Uhr

## SCHLACHTFEST

Während der kalten Jahreszeit möchten wir Sie wieder aus unserer hauseigenen Schlachtküche mit deftiger Hausmannskost überraschen. **Wurstverkauf auch außer Haus!**

14. Februar | ab 17:00 Uhr  
VALENTINS-MENÜ



»Der kleine Urlaub für Verliebte«. Aperitif und Valentins-Menü am offenen Kamin oder überraschen Sie Ihre(n) Liebste(n) mit einer Übernachtung in unserem »Valentins-Zimmer«  
**Menü** ab 33,50 Euro p. P. oder  
**Valentinspaket:** 4-Gang-Menü, Übernachtung und Frühstück (auf Wunsch im Zimmer) 69,50 Euro p. P.  
**Wir bitten um Tischreservierung!**

28. Februar | ab 17:00 Uhr  
1. März | ab 11:30 und ab 17:00 Uhr  
HERINGSESSEN

Wir verwöhnen Sie mit circa 45 verschiedenen Heringszubereitungen vom Buffet.  
*Faschingsdienstag, 28. Februar:*  
ab 17:00 Uhr für 16,16 Euro p. P.  
*Aschermittwoch, 1. März:*  
ab 11:30 Uhr für 13,13 Euro p. P.  
und ab 17:00 Uhr für 16,16 Euro p. P.  
**Wir bitten um Tischreservierung!**

## ALTWEIBERFASCHING

in der »Löhnberger Lilie« | 23. Februar | Einlass 20:00 Uhr  
VVK bis 20. Februar 12,00 Euro p. P.  
danach AK 15,00 Euro p. P.

**NEU ab Februar 2017:**  
Gourmet-Menü-Auswahl an jedem 2. Freitag im Monat, ergänzend zu unserer normalen Karte



# März

11. März | 19:00 Uhr

## WEINPROBE MIT Y-SOMMELIER, RHEINGAU

Kira Hüsken und Ahmet Yildirim – „Deutschlands einziger türkischer Winemaker und Sommelier“ – haben mit Y-Sommelier etwas Besonderes im Sinn! Die Vision: Weine für jedermann zugänglich zu machen – egal, ob für Twens oder Best-Ager, Singles oder Familien. Y-Sommelier vereint die Philosophie, Life & Style in modernem Design zu kreieren. Y-Sommelier steht für generationsübergreifenden Weingenuss, Lebensgefühl, Leidenschaft und puren Trinkgenuss.



**WEINBAU ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE!** Y-Weine stellen den ausgeprägten Terroircharakter der Rheingauer Lagen dar und verkörpern die sortenbezogene Aromen-Vielfalt von Riesling und Pinot Noir. Intuitiv und Innovativ – Choose Your Colour, Choose Your Taste: Die Y-Farben spiegeln die Geschmacksrichtungen der Weine wieder.

57,50 Euro p. P. inklusive Aperitif, 5-Gang-Menü und 5 Weine  
(Heimfahrerservice mit Voranmeldung, 5,00 Euro p. P.)

**Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung! Nur Kartenvorverkauf!**

Newcomer-Entdeckung!  
Der Y-Riesling kam beim Berlin-GutsrieslingCup (Blindtasting) unter die Top10 der deutschen Gutsrieslinge 2015/2016.

17. März | ab 20:00 Uhr

## KRIMI-LESUNG MIT MENÜ

Wir freuen uns, eine sehr außergewöhnliche Menü-Krimi-Lesung anzubieten. Lassen Sie sich überraschen!

35,00 Euro p. P. inklusive Lesung, Aperitif und 4-Gang-Menü

**Nur Kartenvorverkauf!**

10. bis 30. März | täglich ab 17:00 Uhr

## SEAFOOD-WOCHEN

Zusätzlich zu unserer Stammkarte bieten wir Ihnen heimische Fischspezialitäten, Seafood und Meeresfrüchte an.

**Wir bitten um Tischreservierung!**

- 1 Mi Heringessen
- 2 Do Hessische Spezialitäten
- 3 Fr Hessische Spezialitäten
- 4 Sa Hessische Spezialitäten
- 5 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 6 Mo Hessische Spezialitäten
- 7 Di Hessische Spezialitäten
- 8 Mi Hessische Spezialitäten
- 9 Do Hessische Spezialitäten
- 10 Fr Seafood-Wochen **Gourmet-Menü**
- 11 Sa Weinprobe | Kinder-Kochkurs
- 12 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 13 Mo Seafood-Wochen
- 14 Di Seafood-Wochen
- 15 Mi Seafood-Wochen
- 16 Do Kochkurs Fonds, Soßen ...
- 17 Fr Krimi-Lesung mit Menü
- 18 Sa Seafood-Wochen
- 19 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 20 Mo Seafood-Wochen
- 21 Di Seafood-Wochen
- 22 Mi Seafood-Wochen
- 23 Do Seafood-Wochen
- 24 Fr Seafood-Wochen
- 25 Sa Seafood-Wochen
- 26 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 27 Mo Seafood-Wochen
- 28 Di Seafood-Wochen
- 29 Mi Seafood-Wochen
- 30 Do Seafood-Wochen
- 31 Fr Edelsteak-Wochen

- 1 Sa Edelsteak-Wochen
- 2 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 3 Mo Edelsteak-Wochen
- 4 Di Edelsteak-Wochen
- 5 Mi Edelsteak-Wochen
- 6 Do Edelsteak-Wochen
- 7 Fr Edelsteak-Wochen
- 8 Sa Edelsteak-Wochen
- 9 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 10 Mo Edelsteak-Wochen
- 11 Di Edelsteak-Wochen
- 12 Mi Edelsteak-Wochen
- 13 Do Edelsteak-Wochen
- 14 Fr **Ostern in der KRONE  
+ Gourmet-Menü**
- 15 Sa Edelsteak-Wochen
- 16 So **Ostern in der KRONE**
- 17 Mo **Ostern in der KRONE**
- 18 Di Edelsteak-Wochen
- 19 Mi Edelsteak-Wochen
- 20 Do **Kochkurs Gourmet**
- 21 Fr Edelsteak-Wochen
- 22 Sa Edelsteak-Wochen
- 23 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 24 Mo Edelsteak-Wochen
- 25 Di Edelsteak-Wochen
- 26 Mi Edelsteak-Wochen
- 27 Do Edelsteak-Wochen
- 28 Fr Spargel & Erdbeeren
- 29 Sa **Kinder-Kochkurs**
- 30 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**

# April



## 14., 16. + 17. April | ab 11:30 Uhr OSTERN IN DER KRONE

Karfreitag können Sie aus unserer aktuellen Karte wählen. Sonntag und Montag bieten wir Ihnen unseren Oster-Lunch sowie verschiedene Oster-Menüs an. Für die Kinder gibt es eine kleine Bastel- und Spielecke.

*Oster-Lunch:*

*Erwachsene: 29,90 Euro p. P. inkl. 1 Glas*

*Prosecco oder alkoholfreier Cocktail,*

*Kinder 6 bis 10 Jahre: 15,00 Euro p. P.*

*inkl. 1 Kindercocktail, Kinder unter 6 Jahren frei*

**Wir bitten um Tischreservierung!**

## 31. März bis 27. April | täglich ab 17:00 Uhr EDELSTEAK-WOCHEN

Rund um das beliebte Rindfleisch aus aller Welt dreht sich (fast) alles in der KRONE. Bestes Fleisch aus den führenden Anbaugebieten der Welt wie z. B. Irland, USA Argentinien, Paraguay, Japan, Neuseeland. Von Angus bis Bison und Klassiker wie T-Bone oder Rib-Eye – purer Genuss!

**Wir bitten um Tischreservierung!**





# Mai

**28. April bis 1. Juni | täglich ab 17:00 Uhr**

## SPARGEL & ERDBEEREN

Das königliche Gemüse und die ersten Erdbeeren ... einfach gut!

**Der Tipp unseres Küchenchefs: Spargel auch außer Haus – geschält, roh oder vorgegart.**

**14. Mai | ab 11:30 Uhr**

## MUTTERTAG

Wir servieren Ihnen mittags ab 11:30 Uhr unseren Familien-Sonntags-Lunch oder 7 verschiedene, mit Liebe zubereitete Menüs. Abends können Sie in entspannter Atmosphäre den Tag ausklingen lassen und à la carte aus unserer Spargelkarte oder aus der deftigen Karte wählen.

**Für alle Mütter haben wir eine kleine Aufmerksamkeit als Überraschung vorbereitet.**

**Wir bitten um Tischreservierung!**

**Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr Lunchbuffet oder Sonntagsmenü.**

*Parallel zu den Veranstaltungen bieten wir Ihnen zusätzlich auch alle unsere Speisen à la carte an.*

**An jedem 2. Freitag im Monat bieten wir, ergänzend zu unserer normalen Karte, eine Gourmet-Menü-Auswahl an.**



- 1 Mo Spargel & Erdbeeren
- 2 Di Spargel & Erdbeeren
- 3 Mi Spargel & Erdbeeren
- 4 Do **Kochkurs Spargel/Erdbeeren**
- 5 Fr Spargel & Erdbeeren
- 6 Sa Spargel & Erdbeeren
- 7 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 8 Mo Spargel & Erdbeeren
- 9 Di Spargel & Erdbeeren
- 10 Mi Spargel & Erdbeeren
- 11 Do **Kochkurs Molekulare Küche**
- 12 Fr **S. & E. + Gourmet-Menü**
- 13 Sa Spargel & Erdbeeren
- 14 So **Muttertag in der KRONE**
- 15 Mo Spargel & Erdbeeren
- 16 Di Spargel & Erdbeeren
- 17 Mi Spargel & Erdbeeren
- 18 Do Spargel & Erdbeeren
- 19 Fr Spargel & Erdbeeren
- 20 Sa Spargel & Erdbeeren
- 21 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 22 Mo Spargel & Erdbeeren
- 23 Di Spargel & Erdbeeren
- 24 Mi Spargel & Erdbeeren
- 25 Do **Kochkurs Die besten Steaks ...**
- 26 Fr Spargel & Erdbeeren
- 27 Sa Spargel & Erdbeeren
- 28 So **Lunchbuffet/Sonntagsmenü**
- 29 Mo Spargel & Erdbeeren
- 30 Di Spargel & Erdbeeren
- 31 Mi Spargel & Erdbeeren



- 1 Do Spargel & Erdbeeren
- 2 Fr Kulinarische Europareise
- 3 Sa Kulinarische Europareise
- 4 So Pfingsten in der KRONE
- 5 Mo Pfingsten in der KRONE
- 6 Di Kulinarische Europareise
- 7 Mi Kulinarische Europareise
- 8 Do Kochkurs It's Party Time
- 9 Fr Kulinarische Europareise  
+ Gourmet-Menü

June



- 10 Sa Kulinarische Europareise
- 11 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 12 Mo Kulinarische Europareise
- 13 Di Kulinarische Europareise
- 14 Mi Kulinarische Europareise
- 15 Do Kulinarische Europareise
- 16 Fr Kulinarische Europareise
- 17 Sa Kulinarische Europareise
- 18 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 19 Mo Kulinarische Europareise
- 20 Di Kulinarische Europareise
- 21 Mi Kulinarische Europareise
- 22 Do Kochkurs Fleisch, Geflügel ...
- 23 Fr Kulinarische Europareise
- 24 Sa Kulinarische Europareise
- 25 So Lunchbuffet/Sonntagsmenü
- 26 Mo Kulinarische Europareise
- 27 Di Kulinarische Europareise
- 28 Mi Kulinarische Europareise
- 29 Do Kulinarische Europareise
- 30 Fr Kulinarische Europareise

4. + 5. Juni | ab 11.30 Uhr

## PFINGSTEN IN DER KRONE

Am Sonntag erwarten Sie unser Pfingst-Lunchbuffet (mit Spargel!) oder verschiedene Menüs aus unserer Pfingst-Speisekarte.

Am **Pfingstmontag ab 11:00 Uhr** findet der beliebte **traditionelle Frühschoppen** im Biergarten der Krone statt. Zünftige Blasmusik, herzhafte Speisen und kühle Getränke in geselliger Runde. Oder Sie genießen unsere Speisen à la carte.

**Wir bitten um Tischreservierung! Eintritt frei!**

**Jeden Sonntag ab 11:30 Uhr Lunchbuffet oder Sonntagsmenü.**

Parallel zu den Veranstaltungen bieten wir Ihnen zusätzlich auch alle unsere Speisen à la carte an.

**An jedem 2. Freitag im Monat bieten wir, ergänzend zu unserer normalen Karte, eine Gourmet-Menü-Auswahl an.**

2. bis 30. Juni | täglich ab 17:00 Uhr

## KULINARISCHE EUROPAREISE

In dieser sommerlichen Zeit unternehmen wir einen Streifzug der Kulinaristik von Skandinavien bis an die Spitze Siziliens.

**Wir bitten um Tischreservierung!**







# Vorschau

2. Halbjahr 2017



KRONE-KÜCHENPARTY | 14. Oktober

UNSERE KLEINE WEINPARTY | 4. November

(ehemals Beaujolais-Party)

WEINABENDE MIT

DEUTSCHEN SPITZENWEINEN | Termine folgen

(Weingut Dr. Corvers-Kauter, Weingut Winterling ...)

OKTOBERFEST in der »Löhnberger Lilie«

30. September bis 2. Oktober

**GESCHENKGUTSCHEINE**  
erhalten Sie an unserer Rezeption!

Wenn Sie Interesse an unserem E-Mail-Newsletter haben, geben Sie uns bitte Bescheid. Ansonsten finden Sie alle Informationen und Veranstaltungen auf unserer Homepage [www.hotel-zurkrone.de](http://www.hotel-zurkrone.de)

# Kochkurse



19. Januar | 18:30 Uhr

WINTERZEIT-GERICHTE

26. Januar | 18:30 Uhr

VEGETARISCH & VEGAN

9. Februar | 18:30 Uhr

HUMMER, AUSTERN ...

23. Februar | 18:30 Uhr

TRADITION TRIFFT MODERNE

16. März | 18:30 Uhr

FONDS, SOSSEN & SUPPEN

20. April | 18:30 Uhr

GOURMET

4. Mai | 18:30 Uhr

SPARGEL UND ERDBEEREN

11. Mai | 18:30 Uhr

MOLEKULARE KÜCHE

25. Mai | 18:30 Uhr

DIE BESTEN STEAKS DER WELT

8. Juni | 18:30 Uhr

IT'S PARTY TIME

22. Juni | 18:30 Uhr

FLEISCH, GEFLÜGEL & FISCH

**Nur mit Anmeldung – begrenzte Teilnehmerzahl!**

Pro Kochkurs mindestens 8 und höchstens 12 Teilnehmer.

**Anfragen gern an: [info@hotel-zurkrone.de](mailto:info@hotel-zurkrone.de)**

**oder Tel. 06471 6070**

Fragen Sie bitte nach unserem separaten Kochkurs-Flyer, dort finden Sie alle Details und Informationen.

Gerne können Sie auch als kleine Gruppe einen exklusiven Wunschtermin mit eigenen Inhalten mit unserem Küchenteam absprechen.

Kochkurse auch bei Ihnen zu Hause  
Anfrage unter: [www.hotel-zurkrone.de](http://www.hotel-zurkrone.de)



# Kinder-Kochkurse



**11. März, 29. April, 2. September | ab 9:30 Uhr**

## KRONE-KINDER-KOCHKURSE

Empfohlenes Alter: 7 – 12 Jahre | Dauer: ca. 3,5 Std.

Unter der Anleitung unserer Köche lernen Ihre Kinder, vielleicht zusammen mit Ihnen, den Umgang und das Verständnis für frische Lebensmittel. Natürlich kommt der Spaß auch nicht zu kurz.

*1 Kind: 19,50 Euro*

*1 Kind und 1 Erwachsener: 45,00 Euro*

*inkl. Softgetränke, Essen, Kochschürze,  
Kinder-Kochmütze und Rezeptmappe*

**Wir bitten Sie um rechtzeitige Anmeldung!  
(maximale Teilnehmeranzahl 10 Kinder)**



hotel zur  
**krone**  
*Einmalig*

**Hotel »Zur Krone«**

Obertorstraße 1  
35792 Löhnberg  
Tel. 06471 6070  
Fax 06471 62107  
info@hotel-zurkrone.de  
www.hotel-zurkrone.de