

KOCHEN DEUTSCH

Oklahoma Barbecue-Wochen in der Krone

Der Duft von Rauch, Feuer und langsam gegartem Fleisch gehört für viele zum Sommer einfach dazu. Unter dem Motto „KOCHEN DEUTSCH“ verbinden wir regionale Küche mit der traditionellen Barbecue-Kunst aus unserem original „Oklahoma Joe“-Smoker.

Freuen Sie sich auf zarte Fleischspezialitäten, die über Stunden schonend gegart werden und ihr unverwechselbares Aroma durch ausgewählte Hölzer erhalten. Ergänzt wird unser Barbecue-Angebot durch saisonale Beilagen und hochwertige Zutaten, die mit Sorgfalt und handwerklichem Können für Sie zubereitet werden.

Kurz gesagt: authentisch, aromatisch und mit viel Zeit gekocht.

Barbecue im Fokus

Genießen Sie echte Smoker-Spezialitäten aus unserem original „Oklahoma Joe“ – langsam gegart, mit feinem Raucharoma und frisch für Sie zubereitet.

Genuss & Gastfreundschaft

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen – mit gutem Essen, aufmerksamem Service und einer Küche, die Tradition, Qualität und ehrliches Handwerk verbindet.

Willkommen in der Krone

Schön, dass Sie da sind!

Ihre Familie Schlosser & das Krone-Team

VORSPEISEN

Pfannengeschwenkte Pfifferlinge *vegan* 14.90 €

Salatstrauß / Bärlauchpesto als Hauptgang 25.50 €
geröstetes Tomatenbrot

Karamellisierte Wassermelone 9.50 €

Sommersalat / Kräuter-Crostini

- Garnelen 5.50 €
- Schafskäse / Olivenöl / Thymian 4.50 €
- krosser Bacon 3.50 €

SUPPEN

Markklößchen-Suppe 7.50 €

klare Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Wurzelgemüse

SOMMERLICH & LEICHT

6 "halbe Eier" 14.50 €

Frankfurter Grüne Soße

Kartoffel-Schnee

Lachsforellen-Filet -praktisch grätenfrei- 32.50 €

von der Fischzucht Pit Grün / Ahausen

pfannengeschwenkte Nudeln

Lauchzwiebeln / Strauchtomaten

Rote Bete Burger *vegetarisch / vegan* 18.50 €

Kartoffel-Dippers / Rucola / Kräuteröl

Schmand / rote Zwiebeln

Oklahma Joe-Grillgerichte

Altdeutsche Kartoffel-Eier-Pfannkuchen 19.50 €

Gemüsespieß vom Grill / Kräuterquark

Grillspieß vom Freilandhähnchen 22.50 €

Brust und Keule (ohne Knochen)

rote Zwiebeln / Zucchini / Paprika

Tsatsiki, Tomaten-Salsa / Pommes

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Kotelett vom Duroc -paniert- (500g Rohgewicht) 34.50 €

vom Hof Schneider / Meat by Nature / Steinbach

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

Zitrone / frittierter Blumenkohl

Rinder-Roulade „Zur Krone“ -vom Taunus-Rind- 24.50 €

klassisch gefüllt mit Speck / Gurke / Zwiebel / Senf

kräftige Bratensoße / Krautsalat / Kartoffelklöße

Unser Wildgulasch -aus heimischer Jagd- 28.50 €

Preiselbeer-Birne / Spätzle / gemischter Salat

Frikadellen-Pfännchen 18.50 €

Spiegelei / krosser Speck / karamellisierte Zwiebeln

Bratkartoffeln / Gewürzgurke

Beilagen & Extras

Kräuterbutter / Ketchup / Mayonnaise 1.00 €

KRONE-KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“ 19.80 €

Pommes / gemischter Salat

Paprikasahne-Schnitzel 22.70 €

Pommes / gemischter Salat

Schnitzel „Jäger Art“ 22.70 €

Pommes / gemischter Salat

Kalbsleber „Berliner Art“ 33.50 €

klassisch zubereitet

Apfel / Schmelzzwiebeln

Kartoffelstampf / gemischter Salat

Unser Kronentopf 31.50 €

Schweinefilet / Schweinerücken / Roastbeef-Medaillon

Marktgemüse / Kräuterbutter

Bratkartoffeln / Spiegelei

STEAK

Rumpsteak Hofmeister 250 g 34.70 €

Kräuterbutter / Bratkartoffeln 350 g 39.50 €

gemischter Salat

DESSERTS

Klassisches Eis-Trio „Fürst Pückler Art“ 7.50 €

handwerklich hergestelltes Gelato von Giovanni L.

Erdbeere / Vanille / Schokolade

• Portion Sahne 1.00 €

Café Gourmand 9.00 €

Espresso / 3 süße Überraschungen

Griechischer Joghurt 9.50 €

karamellisierte Nüsse / Honig

Blaubeeren

Käseauswahl 10.50 €

Feigensenf / Brotauswahl / Butter

Allergene & Unverträglichkeiten

Informationen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.