

KOCHEN DEUTSCH

Frühlingszeit mit Spargel

wenn die Natur im Frühling erwacht, bringen wir diese Leichtigkeit auf Ihren Teller. Unter dem Motto „KOCHEN DEUTSCH“ servieren wir Ihnen klassische Gerichte unserer Küche – saisonal interpretiert, regional geprägt und mit handwerklicher Sorgfalt zubereitet.

Im Mittelpunkt stehen bodenständige Spezialitäten aus unserer Heimat, ergänzt durch frische Frühlingsspeisen sowie vegetarische und vegane Alternativen.

Kurz gesagt: ehrlich, regional, saisonal – und mit Geschmack gekocht.



Saison im Fokus

Genießen Sie unsere aktuelle Frühlingsspeise mit besonderem Augenmerk auf frischen Spargel vom Hof Heckelmann aus Mensfelden sowie ausgewählte regionale Produkte.



Genuss & Gastfreundschaft

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen – mit gutem Essen, aufmerksamem Service und einer Küche, die ehrlich arbeitet.



Ihre Rückmeldung ist uns wichtig

Wir freuen uns, wenn Sie Ihr Erlebnis online teilen.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sagen Sie uns bitte direkt Bescheid – nur so können wir schnell reagieren und es für Sie lösen.



Willkommen in der Krone

Schön, dass Sie da sind!

Ihre Familie Schlosser & das Krone-Team

 VORSPEISE

Meeresfrüchte-Gratin 15.80 €

Garnele / Lachs / Schellfischfilet
Frühlingsalat / Bärlauch-Crostini

Panierter Spargel -frittiert- 13.50 €

Frankfurter Grüner Soße / Bruschetta
Salatstrauß

Gratiniertes Kartoffel-Carpaccio 13.50 €

Kräuterseitlinge / marinierte Tomaten
Bärlauch-Pesto

 SUPPE

Markklößchen-Suppe 7.50 €

klare Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Wurzelgemüse

Spargel-Cremesuppe 7.50 €

Rucola-Crostini

 FRÜHLINGSKÜCHE & REGION

Frischer Spargel *vegan* 19.50 €

vom Hof Heckelmann aus Mensfelden

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter / neue Kartoffeln

 Wir kochen den Spargel mit „leichtem Biss“.

Wenn Sie ihn lieber weicher wünschen, geben Sie unserem Service bitte kurz Bescheid.

- Schinken 4.50 €
- Schnitzel (120 g) 6.00 €
- Roastbeef-Medaillons (150 g) 14.50 €
- Lachsteak (150 g) 12.50 €

Auch mit veganer Sauce Hollandaise erhältlich.

Spargel im Frack *vegetarisch* 22.50 €

Spargel im Pfannkuchen / Riesling-Schaum / Bärlauch-Pesto

Rote Bete Burger *vegetarisch* 17.50 €

Kartoffel-Dippers / Rucola / Kräuteröl

Schmand / rote Zwiebeln

Frühlingssalat *vegetarisch* 15.50 €

Reibeküchlein / Schnittlauch-Schmand


- Kräuterseitlinge 6.50 €
- Schafskäse / Olivenöl / Thymian 6.50 €
- Langostinos (100 g) 7.50 €

Filet von der Maischolle grätenfrei 25.00 €

braune Butter / Zitrone / Petersilie

Salzkartoffeln / Kopfsalat

 REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Kotelett vom Duroc vom Hof Schneider / Meat by Nature / Steinbach lauwarmer Kartoffel-Spargel-Salat Zitrone / frittierter Blumenkohl	34.50 €
Rinder-Roulade „Zur Krone“ vom Taunus-Rind klassisch gefüllt mit Speck / Gurke / Zwiebel / Senf kräftige Bratensoße / Krautsalat / Kartoffelklöße	24.50 €
½ Westerwälder Bauernente Kartoffelklöße / kräftige Bratensoße / gemischter Salat	29.50 €
Unser Wildgulasch aus heimischer Jagd Preiselbeer-Birne / Spätzle / gemischter Salat	28.50 €
Westerwälder Bauernpfännchen Hausmacher Wurst / Spiegelei Bratkartoffeln / Essiggurken	17.50 €
 Beilagen & Extras Kräuterbutter / Ketchup / Mayonnaise	1.00 €

 KLASSIKER AUS DER KRONE

Schnitzel „Wiener Art“ Pommes / gemischter Salat	19.80 €
Paprikasahne-Schnitzel Pommes / gemischter Salat	22.70 €
Schnitzel „Jäger Art“ Pommes / gemischter Salat	22.70 €
Kalbsleber „Berliner Art“ klassisch zubereitet Apfel / Schmelzzwiebeln Kartoffelstampf / gemischter Salat	33.50 €
Unser Kronentopf Schweinefilet / Schweinerücken / Roastbeef-Medaillon Marktgemüse / Kräuterbutter Bratkartoffeln / Spiegelei	30.60 €

 STEAK & PREMIUM

Rumpsteak Hofmeister	250 g	34.70 €
Kräuterbutter / Bratkartoffeln gemischter Salat	350 g	39.50 €
Rinderfilet vom Black Angus (250 g) Sauce Bernaise / Kräuterbutter neue Kartoffeln / Spargelstangen		49.50 €

 DESSERT

Klassisches Eis-Trio	7.50 €
handwerklich hergestelltes Gelato von Giovanni L.	
Erdbeere / Vanille / Schokolade	
• Portion Sahne	1.00 €
Café Gourmand	9.00 €
Espresso / 3 süße Überraschungen	
Trilogie von der Erdbeere	10.50 €
Erdbeersalat mit Sorbet / Tiramisu / Panna Cotta	
Das Beste vom Rhabarber	9.50 €
Crumble / Tarte / Vanille-Eis	
süßer Schmand	
Käseauswahl	10.50 €
Feigensenf / Brotauswahl / Butter	

Allergene & Unverträglichkeiten

Informationen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.