

KOCHEN DEUTSCH

Genuss in der kalten Jahreszeit

Mit dem Wechsel in die kalte Jahreszeit beginnt die Zeit für herzhafte, wärmende Gerichte und behagliche Stunden in gemütlicher Gesellschaft.

Unter dem Motto „KOCHEN DEUTSCH – aus Liebe zum Land“ servieren wir Ihnen saisonale Spezialitäten aus unserer heimischen Region. Handverlesene Produkte, hochwertige Zutaten und eine sorgfältige Zubereitung stehen dabei im Mittelpunkt unserer Küche.

Freuen Sie sich auf traditionelle Klassiker, Wild aus heimischer Jagd, Westerwälder Bauernente sowie ausgewählte vegetarische, vegane und saisonale Gerichte – bodenständig, abwechslungsreich und mit Liebe gekocht.

Genuss & Gastfreundschaft

Nehmen Sie sich Zeit für gemeinsame und besinnliche Momente. Genießen Sie gute Küche und herzliche Gastfreundschaft zusammen mit Freunden und Familie.

Willkommen in der Krone. Schön, dass Sie da sind!

Ihre Familie Schlosser & das Krone-Team

VORSPEISEN

Eiernudeln mit Gänseklein 12.50 €

Endivien-Pesto / Rote-Bete-Chips

Warm geräuchertes Forellenfilet 13.50 €

auf Sylter-Bauernröstbrot / Preiselbeer-Schmand / Kren

SUPPEN

Kartoffelcremesuppe 8.50 €

wahlweise mit:

- Kaffeelinsen
- Blutwurst „Westerwälder schwarzer Trüffel“

Markklößchensuppe 7.50 €

klare Rinderkraftbrühe

Markklößchen / Wurzelgemüse

VEGETARISCH & VEGAN

Rote Bete Burger *vegan* 18.50 €

Kartoffel-Dippers / Rucola / Kräuteröl

rote Zwiebeln / veganer Schmand

Geschwenkte Kräuterseitlinge *vegan* 24.70 €

Pastinakenpüree / zweierlei Karotten

hessisches Pesto

FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet -praktisch grätenfrei- 33.70 €

von der Fischzucht Pit Grün / Ahausen

geschmorte Romanaherzen / Petersilienkartoffelstampf

braune Butter

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Frikadellenpfännchen 18.50 €

Spiegelei / krosser Speck / karamellisierte Zwiebeln
Bratkartoffeln / Gewürzgurke

Rinderroulade „Zur Krone“ -vom Taunus-Rind- 25.50 €

klassisch gefüllt mit Speck / Gurke / Zwiebel / Senf
kräftige Bratensoße / Krautsalat / Kartoffelklöße

Sauerbraten vom Rind 26.90 €

kräftige Soße / Kartoffelklöße / Feldsalat

Unser Wildgulasch -aus heimischer Jagd- 29.50 €

Spätzle / Preiselbeerbirne / Feldsalat

½ Westerwälder Bauernente -Brust & Keule- 32.50 €

Rotkohl / Serviettenknödel
gefüllter Schmorapfel / Jus

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

Unser Kronentopf 31.50 €

-Schweinefilet & Schweinerücken & Roastbeefmedaillon-

Bratkartoffeln / Marktgemüse / Spiegelei

Kräuterbutter

Kalbsleber „Berliner Art“ 33.50 €

klassisch zubereitet

Kartoffelstampf / Apfel / Schmelzzwiebeln

gemischter Salat

Beilagen & Extras

Kräuterbutter / Ketchup / Mayonnaise je 1.00 €

VOM RIND

Rumpsteak Hofmeister 250 g 34.70 €

Kräuterbutter / Bratkartoffeln 350 g 42.50 €

gemischter Salat

Zart geschmorte Rinderrippe -Short Ribs 33.50 €

Kartoffel-Dippers / Grillgemüse

milde Pfeffersoße / Kräuterschmand

DESSERTS

Klassisches Eis-Trio "Fürst Pückler" 7.50 €

handwerklich hergestelltes Gelato von Giovanni L.

Erdbeere / Vanille / Schokolade

• Portion Sahne 1.00 €

Cremiger Milchreis 7.50 €

Kirschragout / Zimtzucker

Café Gourmand 9.00 €

Espresso / drei süße Überraschungen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 10.50 €

Ofenwarmer Apfelstrudel 11.50 €

Haselnusseis / Zimtsahne

Käseauswahl 10.50 €

Brotauswahl / Butter / Feigensenf / Trauben

Allergene & Unverträglichkeiten

Informationen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.