

Kochen Deutsch III

Liebe Gäste,

wenn draußen die Blätter fallen, holen wir den Herbst auf den Teller. Unter dem Motto „KOCHEIN DEUTSCH“ servieren wir Ihnen in dieser Saison die beliebtesten Klassiker unserer Küche – neu interpretiert, saisonal verfeinert und mit viel Liebe zubereitet.

Freuen Sie sich auf bodenständige Gerichte aus unserer Heimat, die wir zeitgemäß präsentieren – von herzhaft-deftig bis leicht und modern. Natürlich haben wir auch an unsere vegetarischen und veganen Gäste gedacht und passende Kreationen in die Karte aufgenommen.

Kurz gesagt: KOCHEIN DEUTSCH – herbstlich, regional, köstlich!

Dass Sie, liebe Gäste, so viel Freude an unseren Kreationen haben, erfüllt uns mit Dankbarkeit und motiviert uns jeden Tag aufs Neue.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Herbstmomente und eine schöne Zeit in der *Krone*.

Schön, dass Sie da sind!

Ihre Familie Schlosser & das Krone-Team

Vorspeise

Endivien-Salat 6.50 €

Zwiebel-Selters-Dressing

wahlweise dazu:

- Kartoffel-Dippers + 2.50 €
- marinierte Hackfleischbällchen + 4.50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet als Vorspeise 14.50 €

-von Pit Grün-Ahäuser Mühle als Hauptgang 26.90 €

Kartoffel-Petersilienwurzel-Stampf

Rote Bete Chips / Nussbutter

Suppe

Markklößchen-Suppe 6.50 €

vom Taunus Rind / Wurzelgemüse

Kürbis-Suppe *vegan* 7.50 €

feines Kürbis Öl / geröstete Kürbiskerne

Hauptgerichte vegetarisch / vegan

Gefüllte Wirsing-Bällchen **vegan** 21.50 €
gebratene Kräuterseitlinge / Kräuter-Pesto

Steinpilz-Pfanne a la creme **vegetarisch** 28.50 €
Servietten-Knödel / Röstzwiebeln / Feldsalat

„Herbstliche“ Gemüse Pfanne -vom Grill- 19.90 €
Paprika / Zwiebeln / Zucchini / Champignons
Rote Bete / Kürbis / Chimichurri-Dip
wahlweise mit:

- Ciabatta-Steinofenbrot **vegan**
- Maispannküchlein **vegetarisch**

optional:

Schafskäse aus dem Ofen -150 g- + 5.50 €

„Gemüse-Pflanzerl“ -Gemüse-Frikadelle- **vegan** 19.50 €
auf Kartoffelkuchen
Apfelmus / Zwiebelmarmelade

Hauptgerichte

Rheinischer Rinder-Sauerbraten 27.50 €
Kartoffelklöße / Rotkohl

Geschmorte Lamm-Haxe 32.50 €
Kartoffel-Gratin / Schnippelbohnen mit Bohnenkraut

Rinder-Roulade 24.50 €
kräftige Bratensoße / Kartoffelklöße / Rotkohl

Kleine Schweinshaxe vom Jungschwein 19.90 €
-mager ohne Schwarte-
Dunkelbiersoße / Bratkartoffeln / Endivien-Salat

Rinderfilet vom Black Angus -250 g Rohgewicht- 48.50 €
Pfefferrahmsoße / Rahmkartoffeln mit Käse gratiniert

wahlweise mit:

- Schnippelbohnen mit Bohnenkraut
- Feldsalat

Unsere „Krone-Klassiker“

Schnitzel „Wiener Art“		19.80 €
Pommes frites / Salatteller		
Paprikasahne-Schnitzel		22.70 €
Pommes frites / Salatteller		
Schnitzel „Jäger Art“		22.70 €
Pommes frites / Salatteller		
„Westerwälder Bauernpfännchen“		15.50 €
Bratkartoffeln / Hausmacher Wurst		
Spiegelei / Essiggurken		
„Rumpsteak Hofmeister“	250 g	34.70 €
Kräuterbutter / Bratkartoffeln	350 g	39.50 €
Salatteller		
„Unser Kronentopf“		30.60 €
-Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillon-		
Marktgemüse / Kräuterbutter		
Bratkartoffeln / Spiegelei		
Cordon Bleu vom Schwein		24.50 €
Pommes frites / Salatteller		
„Westerwälder Bauernsülze“ -vom Taunus-Landschwein-		18.50 €
Bratkartoffeln / Zwiebel-Gurken-Marinade		
Remoulade / Salatstrauß		
extra Portion: Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise		1.00 €

Dessert

Klassisches Eis-Trio

7.50 €

„Exklusiv aus handwerklich hergestelltem Gelato von Giovanni L.“

Erdbeere / Vanille / Schoko



wahlweise:

- Portion Sahnehaube

+ 1.00 €

„Café Gourmand“

9.00 €

3 süße Überraschungen / Espresso

Karamellierter Apfelschnitz á la Krone

8.50 €

-Äpfel von der Obstbaumanlage Löhnberg-

Vanille-Eis / geröstete Walnüsse

Hausgemachte Nuss-Nougatschnitte

10.50 €

-Konditorei Vogel / Braunfels-

Mirabellen-Kompott *-eigener Anbau-*

Käseauswahl

10.00 €

Feigensenf / Brotauswahl / Butter

[Hinweis für Sonntagmittag](#)

Wir bieten sonntags mittags ein Lunchbuffet sowie eine kleine Auswahl unserer deftigen „Krone“-Klassiker an.

Bitte beachten Sie: Die vollständige Speisekarte ist sonntags mittags nicht verfügbar.

[Allergiker-Informationen](#)

Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an. Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine separate Allergentabelle zur Verfügung.