

KOCHEN DEUTSCH

Spätsommerliche Genusswochen in der Krone

Wenn der Sommer langsam in den Herbst übergeht, wird es auch in unserer Küche wieder etwas herzhafter. Unter dem Motto „KOCHEN DEUTSCH“ verbinden wir beliebte Klassiker mit regionalen Spezialitäten, saisonalen Zutaten und moderner Zubereitung.

Dabei kommt auch weiterhin unser original „Oklahoma Joe“ Barbecue-Smoker zum Einsatz. Ausgewählte Fleisch- und Fischspezialitäten erhalten darin durch langsames Garen und feinen Holzrauch ihr besonderes Aroma.

Freuen Sie sich auf traditionelle Gerichte wie unsere Rinderroulade „Zur Krone“, Wildgulasch aus heimischer Jagd und knuspriges Backhendl. Vegetarische und vegane Gerichte sowie ausgewählte Fisch- und Fleischspezialitäten ergänzen unser Angebot.

Wir legen Wert auf gute Zutaten, sorgfältige Zubereitung und ehrliches Küchenhandwerk – bodenständig, abwechslungsreich und mit Liebe gekocht.

Genuss & Gastfreundschaft

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen – mit gutem Essen, aufmerksamem Service und echter Gastfreundschaft.

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

Ihre Familie Schlosser & das Krone-Team

VORSPEISEN

Gegrillte Romanaherzen 14.50 €
geräucherte Entenbrust / Orangendressing
Brotchips

Warm geräuchertes Forellenfilet 13.50 €
Waldorfsalat / geröstete Walnüsse / Feldsalatstrauß

SUPPEN

Blumenkohlcremesuppe 7.50 €
Kaffeelinsen

Markklößchensuppe 7.50 €
klare Rinderkraftbrühe
Markklößchen / Wurzelgemüse

VEGETARISCH & LEICHT

Rote Bete Burger *vegan* 18.50 €
Kartoffel-Dippers / Rucola / Kräuteröl
Schmand / rote Zwiebeln

Pastinaken-Stampf *vegan* 20.70 €
zweierlei geschmorte Karotten / Pumpernickel-Crumble

Gebratenes Zanderfilet -praktisch grätenfrei- 29.70 €
Rahmkraut / Petersilienkartoffeln

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

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

Backhendl -ohne Knochen / aus der Keule- 24.70 €
Kartoffel-Endivien-Salat / Preiselbeeren / Zitrone

Spanferkel-Rücken-Karree -vom Taunus-Landschwein- 28.50 €
lauwarmer Kartoffelsalat / Kräuterbutter / süßer Pfeffer

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

STEAKS

Rumpsteak Hofmeister 250 g 34.70 €

Kräuterbutter / Bratkartoffeln 350 g 39.50 €

gemischter Salat

Entrecôte vom Weiderind 250 g 33.50 €

Kartoffel-Dippers / Grillgemüse 350 g 38.50 €

Knoblauchbutter / Kräuterschmand

DESSERTS

Klassisches Eis-Trio "Fürst Pückler" 7.50 €

handwerklich hergestelltes Gelato von Giovanni L.

Erdbeere / Vanille / Schokolade

• Portion Sahne 1.00 €

Café Gourmand 9.00 €

Espresso / 3 süße Überraschungen

Frisch frittiertes Schmalzgebäck 8.50 €

süßer Schmand / Schokoladensoße / Waldbeeren

Warmer Milchreis 7.50 €

Kirschragout / Zimtzucker

Käseauswahl 10.50 €

Feigensenf / Trauben / Brotauswahl / Butter

Allergene & Unverträglichkeiten

Informationen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.