

Kochen Deutsch

Liebe Gäste,

wenn draußen die Welt in winterlichem Glanz erstrahlt, holen wir die kalte Jahreszeit auf den Teller. Unter dem Motto „KOCHEN DEUTSCH“ servieren wir Ihnen 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-wärmend bis leicht und modern. Natürlich haben wir auch an unsere vegetarischen und veganen Gäste gedacht und passende winterliche Kreationen in die Karte aufgenommen.

Kurz gesagt: KOCHEN DEUTSCH – winterlich, 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 Wintermomente und eine schöne Zeit in der Krone.

Schön, dass Sie da sind!

Ihre Familie Schlosser & das Krone-Team

Vorspeise

Überbackener Nudelaufwurf mit Bergkäse 9.90 €
 Röstzwiebeln / Feldsalatstrauß / Nussöl / Himbeer-Dressing

Tranchen von der geräucherten Lachsforelle 14.80 €
 Schnittlauch-Schmand / Reibeküchlein / Endiviensalat

Suppe

Markklößchen-Suppe -klare Rinderkraftbrühe- 7.50 €
 Markklößchen / Wurzelgemüse

Maronen-Kartoffel-Schaumsuppe 8.50 €
 geröstete Maronen / geräucherte Entenbrust / Blattpetersilie

Hauptgerichte vegetarisch / vegan

Rote Bete Burger *vegetarisch* 17.50 €
 Kartoffel-Dippers / Kräuteröl / rote Zwiebeln / Rucola / Schmand

Kohlroulade mit Kartoffel-Kohl-Füllung *vegan* 18.50 €
 Koriander-Soße / gebratene Kräuterseitlinge

Großer winterlicher Blattsalat
 mit Endivien- & Feldsalat 15.50 €

Kartoffel-Gemüse-Puffer / Schnittlauch-Schmand

wahlweise mit:

- gegrillte Kräuterseitlinge + 6.50 €
- frische Röstzwiebel + 2.50 €
- gegrillter Schafskäse mit Olivenöl / Thymian + 6.50 €

Hauptgerichte

½ Westerwälder Bauernente 29.50 €
Schmorapfel / Jus / Wirsing a la creme / Kartoffelklöße

Rinder-Roulade „Zur Krone“ 24.50 €
kräftige Bratensoße / Rotkohl / Kartoffelklöße

Sauerbraten vom Taunus-Rind 27.50 €
kräftige Bratensoße / Rotkohl / Kartoffelklöße

Kalbsleber „Berliner Art“ 33.50 €
Apfel / Schmelzzwiebeln / Kartoffelstampf / Feldsalat

„Unser Wildgulasch“ 28.50 €
Preiselbeer-Birne / Spätzle / Salatteller

„Forelle Müllerin“ 25.00 €
-praktisch grätenfrei- von Pit Grün / Ahäuser Mühle-
Zitrone / braune Butter / Petersilie
Salzkartoffeln / Kopfsalat / Hausdressing

Hauptgerichte

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 €
 Hausmacher Wurst / Spiegelei
 Bratkartoffeln / 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

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

Warmer ofenfrischer Apfelstrudel

8.50 €

-Äpfel von der Obstbaumanlage Löhnberg-

Vanille-Eis / Vanille-Soße

Hausgemachte Nuss-Nougatschnitte

10.50 €

-Konditorei Vogel / Braunfels-

lauwarme Zwetschgenröster / Haselnuss-Eis

wahlweise mit:

- Haselnuss-Likör „Villa Konthor“

+ 4.00 €

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.