

Krone-Küchenparty 2023



„Hotel Zur Krone“ präsentieren:

Hokkaido-Cremesuppe

Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Gemüse-Wrap

Quinoa / Guacamole / Pimentos

Feldsalat

Kalbsleberstreifen / gebratene Birnenspalten / Kartoffel-Chips

Karamellisierter Ziegenkäse

Honig / Kokos-Balsamico / Waldbeeren

Kapaun vom Hof Udo Kolb / Rodenberg

Sugo von Tomate & grünem Spargel / Maispfannkuchen

Lachsforelle vom Pit Grün / Ahäuser Mühle

Reisnudel / Rieslingrahm

Schwarzwild-Medaillons vom Jäger Bock / Leun

Apfel-Calvados-Rahm / Knöpfe / gebutterter Rosenkohl

Short Ribs -Sous vide gegart-

Erbsenpüree / Jus

Schokoladenkuchen

Aprikosenragout / Pistazien

Haselnuss-Nougat-Schnitte vom Café Vogel / Braunfels

Feigenkompott



Ausbildungsrestaurant „Georgs Limburg“ präsentiert:

Wildkräutersalat

Pulpo / Olive-Knoblauch-Salsa

„Kalbs-Krone“ -rosa gebraten-
Kartoffel-Dippers / Sauce Bernaise
Steinpilzragout
Serviettenknödel / Frühlingslauch



„Villa Konthor“ aus Limburg präsentiert:

Whisky & Schokolade



„Feldberghaus“ präsentiert:

Handkäs „Pop“ -Feldberg Original-
„Hucks“ Bauernbrot

Waffelflocken
Süßkirschragout / Vanille-Eis

[Unsere Lieferanten:](#)

Flach, Wallrabenstein, Hüntten, Hof Udo Kolb, Deutsche See, Jäger Bock, Grasmehr, Thomé,
Familie Schmidt, Café Konditorei Vogel, Pit Grün, Bäckerei Huck...