

Krone-Küchenparty 2025



„Hotel Zur Krone“ präsentiert:

Serviettenknödel

Zwiebelmarmelade / hausgemachte Rinderroulade

Sauerbraten

Kartoffelknödel / Rotkohl

Kalbsleber „Berliner Art“

glasierte Zwiebeln / karamellisierte Apfelspalten

Westerwälder Bauernente

Apfel-Rahmkraut / Jus

Tomatensorbet

gebratener Langusten-Schwanz

Gebackene Apfelringe

Zimtzucker / Vanilleeis

Nuss Nougatschnitte vom Café Vogel / Braunfels



Ausbildungsrestaurant „Georgs Limburg“ präsentiert:

Gebratene Steinpilze

geröstetes Malz-Brot / Wachtel-Spiegelei

Kalt aufgeschnittener Rinderrücken

gebratene Kartoffelscheiben / Remoulade

Krustenbraten vom Taunus-Landschwein

Schnippelbohnen / Dunkelbiersoße



„Villa Konthor“ aus Limburg präsentiert:

Hokkaido Cremesuppe

geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl

Whisky & Schokolade



„Feldberghaus“ aus Schmitten präsentiert:

„Unser Rehgulasch“

Spätzle / Feldsalat

Gebratene Lachsforelle

Kartoffelstampf / Nussbutter

Zum Batzewert

„Zum Batzewert“ aus Limburg präsentiert:

„Handkäs mit Musik“

Bauernbrot

Hausgemachte Frikadellen

Zwiebelsoße / „Oma Friedas Kartoffelsalat“

Unsere Lieferanten:

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