

Kulinarischer Herbst in der „Krone“

Vorspeise

„Orecchiette“ Nudeln
 mit gebratenen Pfifferlingen,
 gegrillten Tomaten & frittiertem Rucola

als Vorspeise 14.50 €
 als Hauptgang 22.50 €

Vitello Tonnato 12.90 €
 „Kalbs-Semerrolle“ mit Kirschkapern, Thunfischmayonnaise
 dazu ein Salatstrauß & Fladenbrot

Suppe

Hokkaido-Kürbissuppe 7.00 €
 mit Kürbisöl & Kürbiskernen dazu Fladenbrot

Geflügel-Kraftbrühe 8.50 €
 mit Frühlingslauch, Reis & Geflügeleinlage

Hauptgang

Hirsch-Edelgulasch 24.50 €
 mit Preiselbeer-Birne, Spätzle, Brokkoli & Mandelbutter

Rinder-Short-Ribs -sous vide gegart- 26.50 €
 aus dem Heißrauch mit Barolo-Pfeffersoße,
 Kartoffelstampf & Feldsalat

Gegrillter Masthahn „Kapaun“ vom Biohof Udo Kolb 29.50 €
 -Brust & Keule- auf karamellisiertem Spitzkohl
 dazu Kräuter-Kartoffelplätzchen

Kalbsfilet in der Kräuterkruste auf Cognac-Rahmsoße dazu Spätzle & Salatteller	42.00 €
Filet-Variation vom Angus-Rinderfilet & Schweinelende im Speckmantel dazu Butterböhnchen, Ofenkartoffel & Sour Cream	34.50 €
Karamellierter Spitzkohl <i>vegetarisch</i> mit Kartoffel-Knödeln & gebratenen Kräuterseitlingen	18.50 €
Gemüsepfanne „Ras el Hanout“ <i>vegan</i> frittierte Lauchzwiebeln mit Pimientos & Safran-Couscous	21.50 €
„Forelle Müllerin“ vom Biohof Udo Kolb - praktisch grätenfrei- mit Zitrone, zerlassener Butter, Dampfkartoffeln dazu Kopfsalat mit Schnittlauch-Schmand-Dressing	19.50 €
Potpourri von Edelfischen Gelbflossen-Makrele, Langostino & Lachsmedaillons auf Riesling-Lasagnetten dazu Thai-Spargel & zweierlei Karotten	29.90 €

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Deftige "Krone-Klassiker 190 Jahre-Jubiläum"

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Salatteller		14.50 €
Paprikasahne-Schnitzel mit Pommes frites & Salatteller		16.90 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites & Salatteller		16.90 €
Rinderfilet in der Pfefferkruste mit Jus, Kroketten & Salatteller	250 g Rohgewicht 350 g Rohgewicht	39.00 € 45.50 €
Rumpsteak Hofmeister mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter & Salatteller	250 g Rohgewicht 350 g Rohgewicht	27.90 € 32.90 €
„Unser Kronentopf“ -Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillons auf Marktgemüse, Bratkartoffeln, Spiegelei & Kräuterbutter		24.50 €
Viererlei Hessische Matjes-Variation mit Bratkartoffeln oder Pellkartoffeln & Butterböhnchen		19.50 €
Großer Salatteller mit mariniertem Grillgemüse & Baguette		14.50 €

Dessert & Käse

Gemischtes Eis	4.50 €
Vanille, Schokolade & Erdbeere wahlweise dazu: Portion Sahne	+ 0.80 €
Waffelflocken mit Rosinen, Mandeln & Vanilleeis	9.50 €
Warmer Birnen-Eierkuchen mit Haselnuss-Rahmeis & Sahne	9.50 €
Café Gourmand 3 süße Überraschungen mit einem Espresso	6.90 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Bauernbrot & Butter	9.50 €

-Regionale Küche-

mit Partnern / Lieferanten aus der Region & heimischen Produkten

wie zum Beispiel:

Bachforelle vom Biohof Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg

Eier vom Geflügelhof Thomé / Weinbach

Kartoffeln von der Familie Schmidt / Runkel-Schadeck

Kräuter & Blüten von Bettinas und Seniorchefins Kräutergarten ☺

Ihre Familie Schlosser und Ihr "Krone-Team" wünschen GUTEN APPETIT!