

Lahntalwochen in der Krone

Vorspeisen

„Lahntal Daube“

- Tafelspitzsalat mit Frankfurter Grüner Soße
- Handkäsesalat mit Apfel
- geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Rote Bete Salsa mit gebratener Blutwurst
- hausgemachter Spundekäs

dazu Bauernbrot & Butter

Vorspeise 10,50 €

Hauptgang 17,90 €

Ackersalat -Feldsalat-

- mit Preiselbeer-Vinaigrette
und Kräuter-Röstbrot 7,50 €
- mit geräucherter Entenbrust 12,00 €
- mit Speck & Croutons 9,50 €
- mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich 13,00 €

Suppen

Kraftbrühe vom Taunus Rind

6,50 €

mit Wurzelgemüse und Griebnocken

Kürbis-Ingwerschaumsuppe

8,50 €

mit gebratenen Kräuter-Garnelen

Hauptgerichte

„Himmel und Erde“ -Kartoffel und Apfel in Rahm-
 mit gebratener Blutwurst und Röstzwiebeln 16,50 €

Zarter Spanferkelrücken - kross gebraten - 24,90 €
 von „Spanferkel Spezialitäten Beck“ / Hohenlohe
 mit roter Zwiebelmarmelade, karamellisiertem
 Spitzkohl, Reibeküchlein und Sauce Béarnaise

Kalbsrücken mit Pfifferling-Brotfüllung 28,50 €
 auf Köstritzer Biersoße, Schwenkkartoffeln
 dazu ein Wildkräutersalat

Gekochte Rinderbrust 26,50 €
 mit geriebenem Meerrettich
 auf Bouillon Kartoffeln mit Wurzelgemüse
 und extra Meerrettichsoße

Heimischer Rehrücken - rosa gebraten - von Jäger Bock / Leun 32,80 €
 auf einem Hokkaido Risotto
 und Pflaumengewürzsoße

Vegetarisch

Kürbis-Lasagne 16,50 €
mit Preiselbeer-Chutney und Frisee-Salat

„Hessischer Dippkuchen“ -Kartoffel-Zwiebel-Kuchen- 13,90 €
mit Apfelmus und Rote Bete Salat

Fisch

Klößchen von Bachforelle von Pit Grün / „Ahäuser Mühle“ 22,50 €
und Lachsforelle -praktisch grätenfrei -
in Riesling-Butter-Sobe
mit Bandnudeln und kleinem Gemüse

Geflügel

Hessisches „Coq au Vin“ -Hofgeflügel in Apfelweinsobe gegart- 25,90 €
von Udo Kolb / Geflügelhof in Rodenberg
mit Maispfannkuchen und Feldsalat

„Deftige Krone-Klassiker“

Schnitzel „Wiener Art“ 14,50 €
 mit Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

Schnitzel „Jäger Art“ 16,90 €
 mit Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

Paprika-Sahne Schnitzel 16,90 €
 mit Pommes frites und kleinem gemischtem Salat

Rumpsteak Hofmeister 250 g (Rohgewicht) 27,90 €
 350 g (Rohgewicht) 32,90 €

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter
 und kleinem gemischtem Salat

Argentinisches Rinderfilet
 in der Pfefferkruste 250 g (Rohgewicht) 37,50 €
 mit Kartoffelecken,
 Cafe de Paris Butter „Hausrezept“
 und kleinem gemischtem Salat

Großer Salatteller

- mit Baguette 8,90 €
- mit gegrilltem Schafskäse 14,90 €

Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise 0,50 €

Dessert

Gemischtes Eis 4,00 €

vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis
mit Waffel

auf Wunsch Portion Sahnehaube 0,80 €

Lauwarme Birnen-Tarte 7,50 €

mit vanilleeis, Sahnehaube
und frischer Minze

„Hessisches Tiramisu“ 8,50 €

mit Apfel, Pflaume
und süßem Schmand

"Café Gourmand" 6,90 €

drei süße Überraschungen
mit einem Espresso

Käseauswahl 9,50 €

mit Feigensenf, Brotauswahl
und Butter

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind,
wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gerne auf Anfrage.