

Barbecue-Wochen

Grillgerichte vom "OKLAHOMA JOE"

-Unsere Sommerattraktion für Sie-

Dieser original amerikanische Barbecue-Smoker wird in Handarbeit aus dickem Stahl in Stillwater, Oklahoma (USA) hergestellt. Die massive Bauweise garantiert, über eine sehr lange Zeit, eine gleichmäßige Temperatur, was beim Grillen, Barbecue und Räuchern von besonderer Wichtigkeit ist. Durch die Wahl der Befuerung, in unserem Fall überwiegend Obstholz, können individuell verschiedene Geschmacksrichtungen erzielt werden. Jedes Stück Fleisch, Fisch oder Geflügel wird, nach Ihrer Bestellung, frisch und à la minute für Sie zubereitet.

-Regionale Küche-

Endlich ist es uns gelungen mit Partnern aus der Region heimische Produkte über einen längeren Zeitraum garantieren zu können. Top Qualität mit authentischer Zucht bzw. biologischem Anbau nach guter Tradition. Freuen Sie sich auf diese tollen Produkte und unterstützen Sie damit unsere heimischen Produzenten und deren langjährige oft sehr „mühsame & ehrliche Landwirtschaft“.

*„Hofgut Sehl“ / Allendorf, Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg,
Pit Grün "Ahäuser Mühle", Familie Schmidt / Runkel-Schadeck, Hof Birkenneck "Meat by Nature" / Hadamar-Steinbach, „Konditorei Vogel“ / Braunfels, „Jäger Bock“ / Leun*

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

Vorspeisen

Tapas-Teller "Hessen meets Europa" als Vorspeise 14,50 €
 als Hauptgang 21,50 €

- o Pfifferling-Salat
- o Caipirinha-Lachs mit Limetten-Dip
- o Kräutersardinen mit Aioli
- o „Rippche-Salat“ mit Kürbiskernöl, Schalotten und Sprossen
- o Roastbeef-Röllchen mit Grüne-Sobe-Schmand

dazu reichen wir Ihnen:

Ciabatta & Olivenöl

Marinierte Romana-Salat-Herzen, 12,50 €

-vom Hofgut Sehl / Allendorf-

mit hausgebeizter Lachsforelle

-von Pit Grün / „Ahäuser Mühle“-

und Reibekuchentaler

Wildkräutersalat mit gebratener Wachtelbrust 13,50 €

Preiselbeer-Balsamico-Relish

und kleine Maispfannkuchen-Taler

Suppe

Rahmsuppe vom jungen Sommerlauch 5,50 €

-vom Hofgut Sehl / Allendorf-

und gerösteten Brotwürfeln

Schaumsuppe von der gelben Beete 7,50 €

-vom Hofgut Sehl / Allendorf-

mit Streifen von der Bachforelle

-von Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg-

und Rote Beete-Chips

Grill-Hauptgerichte vom „Oklahoma Joe“

Fisch

Lachsforelle -praktisch grätenfrei- 26,50 €
-von Pit Grün "Ahäuser Mühle"-
auf Sauerampfer-Crème-fraîche
mit neuen Kartoffeln -von Familie Schmidt / Runkel-Schadeck-

Doradenfilets 26,50 €
mit Blattspinat-Füllung, Rosmarinkartoffeln
und „Salsa Verde“ -kalte grüne Kräutersobe-

Geflügel

Hühnerbrust 21,50 €
mit Spinat-Panna Cotta-Füllung
auf Pfifferling-Ragout & Maispfannküchlein

Barbarie Entenbrust 23,50 €
mit Honig und Thymian glaciert,
rosa Pfeffer-Butter, Süßkartoffel-Pommes
und Salatteller

Lamm

Variation vom Lamm, 25,50 €
-von Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg-
auf gebratenem Pfannengemüse
und Brotknöpfe

Schwein

Kotelett -450 g Rohgewicht- 29,50 €

vom „Westerwälder Duroc-Schwein“

-vom Hof Birkeneck "Meat by Nature" / Hadamar-Steinbach-
 mit Bratkartoffeln, Tomaten-Salsa, Kräuterbutter
 und Salatteller

Grillteller vom Duroc 19,90 €

-vom Hof Birkeneck "Meat by Nature" / Hadamar-Steinbach-
 mit Spare Ribs und zweierlei Bratwurst, Kartoffelecken,
 Barbecue-Soße, Sour Cream und Salatteller

Wild

„Krone-Wirts-Wildteller“ 27,50 €

mit Gulasch vom Schwarzwild
 und Medaillons vom Rotwild, -vom Jäger Bock / Leun-
 dazu Mohnspätzle und Salatteller

Rind

Argentinischer Rinderrücken 250 g / 350 g - 19,90 € / 24,90 €

Angus-Filet 250 g / 350 g - 29,50 € / 34,50 €

dazu servieren wir Ihnen:

zweierlei Dips & Kräuterbutter

folgende Beilagen können Sie dazu auswählen:

Bratkartoffeln	4,00 €	neue Kartoffeln	4,00 €
Mohnspätzle	4,00 €	Kartoffelecken	4,00 €
Brotknöpfe	4,00 €	Maispfannkuchlein	4,00 €
Reibeküchlein	4,00 €	Salatteller	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes	4,00 €	Grillgemüse	4,50 €
Pommes frites	4,00 €		

Vegetarisch

Gemüsepfanne 18,50 €

-vom Hofgut Sehl / Allendorf-

mit Tomate-Kartoffel-Turm und Kräutersoße

Pfifferling-Lasagnetten -breite Bandnudeln- 16,50 €

mit frittiertem Rucola

und gegrillten Strauchtomaten

wahlweise mit:

Streifen vom Angus Rind -150g Rohgewicht- +8,50 €

Deftige "Krone-Klassiker"

Sommerlicher Salatteller

mit Baguette 8,90 €

mit Schafskäse im Brückteig gebacken 15,40 €

Schnitzel „Wiener Art“

14,50 €

mit Pommes frites und Salatteller

Paprikasahne-Schnitzel

16,90 €

mit Pommes frites und Salatteller

Schnitzel „Jäger Art“

16,90 €

mit Pommes frites und Salatteller

Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise

0,50 €

Dessert

Weisses Schokoladen-Eis 8,50 €

-von der „Konditorei Vogel“ / Braunfels-
auf lauwarmem Süßkirschen-Ragout
mit Eierwaffel

Passionsfrucht-Tarte

-von der „Konditorei Vogel“ / Braunfels-
mit Valrhona-Schokoladeneis,
Beerenfrüchten und Vanille-Crème fraîche 8,50 €

Gemischtes Eis -3 Kugeln- 4,00 €

Vanille, Schokolade, Erdbeere

wahlweise dazu:

Portion Sahne +0,80 €

Großer Eiskaffee 6,00 €

mit 2 Kugeln Vanilleeis,
Sahnehaube und frischer Minze

Café Gourmand 6,90 €

3 süße Überraschungen mit einem Espresso

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