

Barbecue-Wochen

Grillgerichte vom "OKLAHOMAJOE"

-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

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

Vorspeisen

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

- Handkäs-Tatar mit Frühlingslauch
- Rindfleischsalat mit Kürbisöl & Radieschen-Sprossen -vom Hofgut Sehl / Allendorf-
- Fleischbällchen auf Kartoffelsalat
- Sardine mit Aioli
- Langostino in Kräuteröl
- Antipasti

dazu reichen wir Ihnen Bauernbrot & Fladenbrot & Olivenöl

Pfifferlinge "a la crème" als Vorspeise 9,90 €
 mit Brotknöpfe als Hauptgang 18,50 €

Fächer von roter & gelber Bete als Vorspeise 12,50 €
 -vom Hofgut Sehl / Allendorf- als Hauptgang 22,50 €
 mit warmer Apfel-Fondue-Sofe,
 Zwiebelmarmelade & karamellisierter Jakobsmuschel
 mit Reibeküchlein

Suppe

Schaumsuppe 7,50 €

von der Erbsen-Kresse -vom Hofgut Sehl / Allendorf-
 mit heißgeräucherter Bachforelle -von Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg-

Kalte Tomatensuppe 6,50 €
 mit frittierten Radieschen-Sprossen -vom Hofgut Sehl / Allendorf-

Grill-Hauptgerichte vom „Oklahoma Joe“

Fisch

Lachsforelle (praktisch grätenfrei) 26,50 €

-von Pít Grün "Ahäuser Mühle"-

auf Sauerampfer-Crème-fraîche

mit neuen Kartoffeln -von Familie Schmidt / Runkel-Schadeck-

Bachforelle -von Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg- 24,50 €

"im Ganzen gegrillt" mit Dampfkartoffeln,

zerlassener Butter und Salatteller

Geflügel

Hühnerbrust 21,50 €

mit Spinat-Panna Cotta-Füllung

auf Pfifferling-Ragout & Maispfannkuchlein

Putensteak "Orangia Sun" 19,90 €

mit "Rosa-Pfeffer-Kräuterbutter",

Süßkartoffel-Pommes und Salatteller

Schwein

Kotelett (450 g Rohgewicht) 29,50 €

vom „Westerwälder Duroc-Schwein“

-vom Hof Birkenneck "Meat by Nature" / Hadamar-Steinbach-

mit Bratkartoffeln, Tomaten-Salsa, Kräuterbutter

und Salatteller

Duroc Spareribs 19,50 €

-vom Hof Birkenneck "Meat by Nature" / Hadamar-Steinbach-

in Honig-Rosmarin-Marinade mit Kartoffelecken,

Barbecue-Soße & Sour Cream und Salatteller

Schaf

Variation vom Lammragout 24,50 €
 -von Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg-
 und rosa gebratener Lamm-Rücken
 in der Kräuterkruste
 auf Frühlingslauch "a la crème" mit Kräuterknöpfe

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 €
Kräuterknöpfe	4,00 €	Kartoffelecken	4,00 €
Brotknöpfe	4,00 €	Maispfannkuchlein	4,00 €
Reibekuchlein	4,00 €	Salatteller	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes	4,00 €	Grillgemüse	4,50 €
Pommes frites	4,00 €		

Vegetarisch

Braisiertes Mini-Sellerie mit Grün 16,50 €
 -vom Hofgut Sehl / Allendorf-
 Sauce "Mousseline", Kartoffelstampf
 und gegrillte Tomatenscheiben mit Wildkräutern -aus eigenem Anbau

Deftige "Krone-Klassiker"

Sommerlicher Salatteller

mit Baguette 8,90 €
mit Schafskäse im Brückteig gebacken 15,40 €

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Salatteller 14,50 €

Paprikasahne-Schnitzel

mit Pommes frites und Salatteller 16,90 €

Schnitzel „Jäger Art“

mit Pommes frites und Salatteller 16,90 €

Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise

0,50 €

Dessert

Weisses Schokoladen-Eis 8,50 €

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

Zitronen-Sorbet 5,50 €

auf einem Salat von Zitrus-Früchten
 im geeisten Tumbler serviert

wahlweise dazu:

Prosecco oder Wodka am Tisch aufgegossen + 2,50 €

Gemischtes Eis -3 Kugeln- 4,00 €

vanille, Schokolade, Erdbeere

wahlweise dazu:

Portion Sahne + 0,80 €

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.