

Barbecue-Wochen in der „Krone“

Grillgenuss vom original „OKLAHOMA JOE“-Smoker

Erleben Sie echtes Barbecue-Feeling:

Unser amerikanischer Smoker „Oklahoma Joe“, handgefertigt aus massivem Stahl in Stillwater, Oklahoma (USA), sorgt dank seiner robusten Bauweise für eine gleichmäßige Temperatur – perfekt zum Grillen, Smoken und Räuchern.

Wir befeuern unseren Smoker überwiegend mit heimischem Obstholz, das jedem Gericht eine individuelle, aromatische Note verleiht.

Ob Fleisch, Fisch oder Geflügel – jedes Gericht wird frisch à la minute für Sie zubereitet.

Heimat auf dem Teller – Regionale Küche mit Charakter

Auch in diesem Jahr ist es uns gelungen, mit Partnern aus der Region zusammenzuarbeiten, die mit Leidenschaft und viel Einsatz hochwertige Produkte liefern – oft aus biologischem Anbau oder traditioneller Zucht.

Genießen Sie echte Qualität aus unserer Heimat:

-  Fisch von Pit Grün – Ahäuser Mühle / Ahausen
-  Fleisch vom Hof Birkeneck – "Meat by Nature" / Hadamar
-  Eier vom Geflügelhof Thomé / Weinbach
-  Kartoffeln von der Familie Schmidt / Runkel-Schadeck
-  Kräuter & Blüten aus dem Garten von Bettina & unserer Seniorchefin
-  Sorbet von der Konditorei Vogel / Braunfels

Mit Ihrer Wahl unterstützen Sie nicht nur ehrliche, oft mühevoll Landwirte, sondern genießen auch das Beste, was unsere Region zu bieten hat.

Ihre Familie Schlosser und das gesamte „Krone“-Team wünschen
GUTEN APPETIT & eine genussvolle Barbecue-Zeit!

Vorspeise

Geeistes Tomatensorbet 8.50 €

Konditorei Vogel / Braunfels

Dill-Gurkensalat / Crème fraîche / Brotchips

„Krone“ Tapas-Teller Vorspeise 15.50 €

hausgemachter Spundekäse Hauptgang 25.50 €

gefüllte Peperoni / Chorizo-Oliven-Spieß

Zucchini-salat mit gratiniertem Schafskäse

gebratene Lachswürfel mit Kräuterschmand

Fladenbrot / Olivenöl

Grill-Hauptgerichte

Grillspieß 25.70 €

-vom argentinischen Rinderrücken & Duroc Chili-Bratwurst

Hof Birkeneck „Meat by Nature / Hadamar

rote Zwiebel-Marmelade

Kartoffel-Dippers / Salatteller

Gebratene Maishuhnbrust 27.50 €

Kartoffel-Gemüse-Gröstl

Koriander / Sour Cream

Steak von der Lachsforelle 29.50 €

Pit Grün „Ahäuser Mühle“ / Ahausen

Reibeküchlein / Chimichurri-Dip

Wildkräutersalat

Kalbsleber vom Grill 24.50 €

Kartoffel-Pfifferling-Pfännchen / Salatteller

Pfifferlinge in Rahm mit Pappardelle *vegetarisch*

frische Kräuter / Schalotten Vorspeise 14.50 €

Grilltomaten / Parmesan Hauptgang 25.50 €

wahlweise:

- gebratene Rinderstreifen + 8.50 €
- Kräutergarnelen -3 Stück- 10.50 €

Rote Bete-Burger im Focaccia-Brötchen *vegan* 24.70 €

Romanasalat / gebratener Frühlingslauch

Champignons / Tomaten-Pesto

Kartoffel-Ecken / Kräuterjoghurt

Großer sommerlicher Salatteller mit Bruschetta 17.50 €

wahlweise:

- gebratene Putenbruststreifen + 6.50 €
- gebratene Pilze / Schinken + 6.50 €
- gratinierter Schafskäse + 6.50 €

extra Portion Kräuterbutter / Ketchup / Mayonnaise 1.00 €

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"

Schnitzel „Wiener Art“		19.80 €
Pommes frites / Salatteller		
Paprikasahne-Schnitzel		22.70 €
Pommes frites / Salatteller		
Schnitzel „Jäger Art“		22.70 €
Pommes frites / Salatteller		
„Westerwälder Bauernpfännchen“		15.50 €
Bratkartoffeln / Hausmacher Wurst		
Spiegelei / Essiggurken		
„Rumpsteak Hofmeister“	250 g	34.70 €
Kräuterbutter / Bratkartoffeln	350 g	39.50 €
Salatteller		
„Unser Kronentopf“		30.60 €
-Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillon-		
Marktgemüse / Kräuterbutter		
Bratkartoffeln / Spiegelei		
Cordon Bleu vom Schwein		23.80 €
Kartoffel-Dippers / Salatteller		
„Westerwälder Bauernsülze“ -vom Taunus-Landschwein-		18.50 €
Bratkartoffeln / Zwiebel-Gurken-Marinade		
Remoulade / Salatstrauß		

Dessert & Käse

Klassisches Eis-Trio

7.50 €

„Exklusiv aus handwerklich hergestelltem Gelato von Giovanni L.“

Erdbeere / Vanille / Schoko



wahlweise:

- Portion Sahnehaube

+ 1.00 €

„Café Gourmand“

9.00 €

3 süße Überraschungen / Espresso

„Beschwipste Ananas“

7.50 €

Kokos-Espuma / Nuss-Krokant

Dreierlei Sorbet

9.50 €

-Zitrone, Mango & Maracuja-
marinierte Waldbeeren / Vanille-Crumble

Käseauswahl

10.00 €

Feigensenf / Brotauswahl / Butter