

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 á la minute für Sie zubereitet.

-Regionale Küche-

Wieder 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“.

Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg, Geflügelhof Thomé / Weinbach

Familie Schmidt / Runkel-Schadeck, Pit Grün „Ahäuser Mühle“

Hof Birkeneck "Meat by Nature" / Hadamar-Steinbach, Seniorchefin's Kräutergarten☺

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

Vorspeise

Tapas-Teller	als Vorspeise	15.50 €
<ul style="list-style-type: none"> • Chorizo-Spieß mit Tomatensalsa • Humus mit Falafel-Bällchen • Crissini-Stange im Parma-Mantel • Lachsroulade mit Schnittlauchquark • Avocado im Speckmantel mit Akazienhoig • dazu reichen wir Ihnen Steinofenbrot & Butter 	als Hauptgang	24.50 €

Suppe

Essenz von der Olivetti-Tomate mit Basilikum-Nocken & Mozzarella-Crostini		7.50 €
--	--	--------

Grill-Hauptgerichte vom „Oklahoma Joe“

Spieß von Riesengarnele & Ananas mit buntem Reis & Kokos-Schmand		29.80 €
---	--	---------

Spanferkelrücken mit frittierten Kartoffelscheiben Familie Schmidt / Runkel-Schadeck Aioli & italienischem Schichtgemüse		24.70 €
--	--	---------

Medaillons von der Lammhüfte mit Zitronenthymian, Schmelzkartoffelplätzchen, Ratatouille & provenzalische Jus		32.50 €
---	--	---------

Hacksteak vom Duroc „Meat by nature / Steinbach“ 28.50 €
mit frittierten Zwiebeln,
Kartoffelstampf Familie Schmidt / Runkel-Schadeck
& Endiviensalat

Saltimbocca von der Pute 23.90 €
mit Salbei-Gnocchi, Tomatensalsa & Wildkräutersalat

Vegan

Gratinierte Riesenchampignons „Pilzfarm Noll / Weinbach“ 18.90 €
gefüllt mit Kartoffelstampf,
marinierte Romana-Herzen & Tomatensalsa

Vegetarisch

„Mutabball“ 20.90 €
geräuchertes Auberginenmus mit gegrilltem Schafskäse
und hausgemachtem Foccacia-Hefebrot

Deftige "Krone-Klassiker 190 Jahre-Jubiläum"

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 €
Rumpsteak Hofmeister mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter „Hausrezept“ und Salatteller	
	250 g Rohgewicht 27.90 €
	350 g Rohgewicht 32.90 €
„Unser Kronentopf“ -Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillons- auf Marktgemüse, Bratkartoffeln, Spiegelei und Jus	24.50 €
Kalt aufgeschnittener Rinderrücken mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & frischem Meerrettich	19.80 €
Portion Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise	0.50 €

Dessert

Gemischtes Eis	4.50 €
Vanille, Schokolade & Erdbeere	
wahlweise dazu: Portion Sahne	+0.80 €
Holunder-Panna cotta	9.00 €
mit kaltgerührter Beeren-Marmelade & Cassis-Sorbet	
Großer Eiskaffee	6.00 €
mit Bourbon-Vanilleeis & Sahnehaube	
Café Gourmand	6.90 €
3 süße Überraschungen mit einem Espresso	
Schokoladenkuchen „Hausrezept“	8.00 €
mit flüssigem Kern, Kaffeecreme & Vanilleeis	
Käseauswahl	
mit Feigensenf, Bauernbrot und Butter	9.50 €

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