



Oster-Menü für zu Hause

Essens-Vorbestellung

- ab sofort über: 06471-6070 oder info@hotel-zurkrone.de oder über unser Bestellformular auf unserer Homepage

Essens-Abholung

- von Karfreitag bis Ostermontag (02.04. / 03.04. / 04.04. / 05.04.21)
- täglich von 11.30-19.00 Uhr
- an unserer Rezeption > Hotel-Eingang durch das Zelt (bitte nur mit Mund-Nasen-Schutz☺)

Bezahlung

- vor Ort bei der Abholung > bitte rechnen Sie für Ihren Bezahlvorgang bei der Abholung ein wenig Zeit ein!

Ihr Essen wird von uns verzehrfertig warm in verschlossenen To Go-Boxen mitgegeben. Wir empfehlen Ihnen nur eine eigene Transportbox/Einkaufskorb mitzubringen.

Menü-Speisenauswahl

Suppe

Schaumsuppe von Frühlingskarotte, Ingwer und Croûtons 6,50 €

Kraftbrühe vom Hofgeflügel mit grünem Spargel und Flädle 7,50 €

Für unsere Kids

Kleines Schnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat 7,50 €

Spätzle mit Rahmsoße 6,00 €



Hauptgericht

Marinierter Schweinekamm mit Hack vom Duroc-Schwein, 19,50 €
Zwiebeln und Steinpilzen gefüllt Malzbiersoße, Serviettenknödel
und karamellisiertem Spitzkohl

Hühnerfrikassee vom Rodenberger Hof aus Bio-Freilandhaltung 24,50 €
mit Champignons, Spargel und Zuckerschoten-Butterreis

Argentinisches Rodeo-Entrecôte -250 g- 28,90 €
mit Barolo-Pfeffersoße, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat

Variation von Edelfischen „Lachs, Riesengarnele, King Fish...“ 29,50 €
mit Tomatenbutter, kleinem Gemüse und neuen Kartoffeln

Rinderfiletspitzen mit Pfifferling-Rahm-Soße, 31,50 €
Spätzle und kleinem Salat

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

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

Dessert im Mini-Gläschen

Himbeer Panna cotta 3,00 €

Nougat-Mousse 3,00 €

Vanille-Crème 3,00 €

Zimt-Crème mit Pflaumenkompott 3,00 €

Grießflammeri 3,00 €

ab 10 Stück im Mix pro Gläschen 2,00 €