

## Silvester 2020

**Liebe Gäste,**

**wie schon an den Oster-und Weihnachtsfeiertagen sorgt die „Krone,, in Corona-Zeiten für kulinarische Momente zu Hause. Sie wählen aus, bestellen und unser Küchenteam produziert für Sie herrliche Gerichte. Alle Speisen sind fix und fertig vorgegart und in verschlossenen Behältern zum einfachen Regenerieren bzw. Erwärmen für zu Hause verpackt. Gerne können Sie eine eigene Transport-Box mitbringen, aber bei Bedarf leihen wir Ihnen gegen eine kleine Pfandgebühr eine Box aus. Bei Kühlung der Speisen im Vakuumbbeutel wären diese sogar 5 Tage zu Hause haltbar. Also lassen Sie sich und Ihre Liebsten verwöhnen, sparen Sie sich viel Arbeit und Zeit am Herd und genießen Ihr Silvesterfest.**

**Wir sagen schon jetzt recht herzlichen Dank für die damit verbundene Unterstützung in diesen wirklich einzigartigen schweren Zeiten. Ihnen allen einen guten Rutsch mit einem hoffentlich zufriedenen, gerne auch nur „gewöhnlichen,, Jahr 2021!**

**Ihre Familie Schlosser & Krone-Team**

## Silvester-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

- Bitte nur mit Maske an unserer Rezeption > Hotel-Eingang durch das Winterzelt
- am 30.12. und 31.12.2020
- täglich von 09.00 - 12.00 Uhr

### Essens-Lieferung

- **kostenfrei** nach Verfügbarkeit und rechtzeitiger Vorbestellung innerhalb der Gemeinde Löhnberg (Niedershausen, Obershausen und Selters) > alle Fahrer sind über die Gemeinde organisiert und unterstützen somit die regionale Gastronomie



### Bezahlung

- per Überweisung oder Vorkasse (Barzahlung/EC-Karte/Kreditkarte) an der Rezeption (täglich von 07.00-20.00 Uhr). Bitte haben Sie dafür Verständnis, es vereinfacht deutlich die Abwicklung der Speisenabholung zeitlich und hygienerechtlich, sicherlich im Interesse von uns allen!

## Speisenauswahl

### Vorspeise

**Große Feinschmecker-Gourmetplatte** p. P. 34,50 € /ab 8 Ps. 29,50 €

Südtiroler Nuss-Schinken-Speck  
mit Apfel-Sellerie-Salat und gerösteten Walnüssen, Vitello tonnato,  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Balsamico, gebratene Wachtelbrust auf  
Kürbis und Preiselbeeren, Riesengarnele auf Curry-Weizen-Salat, Hummer-  
Cocktail, Imperial-Auster, dazu eine Auswahl von Steinofenbrot, Schüttelbrot,  
Crostini & Bauernbrot

**Feldsalat** 16,50 €

mit Caipirinha-Lachs & Limetten-Dip,  
dazu Crostini

**Gratin von Meeresfrüchten** 19,50 €

mit Riesengarnele, Lachs, Dorade, Champagner-Nudeln  
und kleinem Gemüse mit Sauce Hollandaise  
in der Jakobsmuschel präsentiert

### **Halber Hummer**

mit Gemüse-Cocktailsoße & Steinofenbrot 28,50 €

### Suppe

**Krone-Tafelspitz-Consommé** 7,00 €

mit Wurzelgemüse

**Schaumsuppe von der Petersilienwurzel** 7,00 €

mit Croûtons & frittiertem Rucola

### Hauptgang

„Unser Rehgulasch,, vom Jäger Bock / Leun  
 mit Spätzle, Kirsch-Rotkohl 25,00 €

**Kalbsrücken** 30,00 €  
 auf Steinpilz-Tagliatelle und Zuckerschoten

**Gratin von Meeresfrüchten** 35,00 €  
 mit Riesengarnele, Lachs, Dorade, Champagner-Nudeln  
 und kleinem Gemüse mit Sauce Hollandaise  
 in der Jakobsmuschel präsentiert

**Roastbeef kalt aufgeschnitten** 19,90 €  
 mit Sauce Remoulade, Reibeküchlein & Feldsalat

„Backhendl a la Krone,, von Udo Kolb / Rodenberg 24,50 €  
 mit Kartoffel-Rucola-Salat und Feldsalat

### Für unsere Kids

**Spätzle** mit Rahmsoße 6,00 €

**Rostbratwürstchen** mit Kartoffel-Karotten-Stampf 7,50 €

### Dessert im Mini-Gläschen

**Zwetschgenröster** mit Zimt-Schmand 3,00 €

**Apfel-Crumble** 3,00 €

**Heidelbeeren** mit Eierlikörschaum 3,00 €

**Nougatmousse** mit karamellisierter Orange 3,00 €

**Weißes Tiramisu** mit Himbeeren 3,00 €

**Crème brûlée** 3,00 €

ab 10 Mini-Gläschen je Gläschen (vorgegebenes Sortiment!) 2,00 €