

## Spargel- & Erdbeerwochen

### Vorspeise

Spargelsalat mit Caipirinha-Lachs & Bärlauch-Crostini	14.50 €
Panierter & frittierter Spargel mit Frankfurter Grüner Soße & Salatstrauß	10.50 €

### Suppe

Spargel-Cremesuppe mit Rucola-Crostini	6.50 €
Brokkoli-Cremesuppe mit geschwenktem Hummerfleisch	11.50 €

### Ein kleiner Hinweis für unsere Sonntag-Mittagsgäste:

Bitte beachten Sie, dass wir jeden Sonntagmittag ausschließlich unser [Lunchbuffet](#) und unsere kleine Speisenauswahl von den [Deftigen „Krone-Klassikern“](#) anbieten, d.h. nicht diese komplette Speisekarte.

**Sommerpause Lunchbuffet 23.7.-24.09.23**

Hauptgericht

Lachsmedaillons auf der Haut gebraten  
 mit Kartoffel-Spargelsalat  
 & Safranschaum 25.70 €

Wildkräutersalat 22.70 €  
 mit Erdbeer-Vinaigrette,  
 rosa Kalbstafelspitz, glasierter Spargel  
 & Reibeküchlein

Medaillons vom Schwarzwild vom Jäger Bock, Leun 34.50 €  
 mit gebratenem Spargel, Sauce Bernaise  
 & Kartoffel-Dippers

Spargel *vegetarisch* 19.50 €

regionaler Spargel vom „Hof Heckelmann“ aus Hünfelden

Spargel mit Sauce Hollandaise *oder* zerlassener Butter  
 dazu neue Kartoffeln

wahlweise mit:

- roher *oder* gekochter Schinken + 4.50 €
- kleines Schnitzel + 6,00 €
- Roastbeef-Medaillons 150 g Rohgewicht, Rodeo Qualität + 13,50 €

Maishuhnbrust 24.70 €  
 mit Spargel unter der Haut gebraten,  
 Kräuterreis & Tomatensugo

Portion Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise 1.00 €

Deftige Krone-Klassiker

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Salatteller		16.50 €
Paprikasahne-Schnitzel mit Pommes frites & Salatteller		18.90 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites & Salatteller		18.90 €
„Westerwälder Bauernpfännchen“ mit Bratkartoffeln, Hausmacher Wurst, Spiegelei & Essiggurken		12.90 €
„Rumpsteak Hofmeister“ mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salatteller	250 g 350 g	28.90 € 34.50 €
Vitello Tonnato rosa gegartes Kalbstafelspitz, Thunfisch-Mayonnaise, Kirsch-Kapern & Kräuter-Focaccia	als Vorspeise als Hauptgang	12.50 € 22.50 €
„Unser Kronentopf“ Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillon auf Marktgemüse, Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Spiegelei		25.50 €
Großer Salatteller <i>vegan</i> mit Baguette		13.90 €

Dessert

Gemischtes Eis 4.50 €

Vanille-, Erdbeer-, & Schokoladen-Eis  
 mit Waffel

auf Wunsch Portion Sahnehaube + 1.00 €

„Café Gourmand“ 7.50 €

3 süße Überraschungen mit einem Espresso

Frische Erdbeeren 8.50 €

mit Rhabarber-Quark-Eis,  
 Sahnehaube & frische Minze



Marinierter Spargel 9.50 €

im Minz-Sud dazu Waldbeersorbet  
 & frische Beeren



Käseauswahl 10.00 €

mit Feigensenf, Brotauswahl & Butter

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gern auf Anfrage.