

Vorweihnachtliche Gerichte

Vorspeise

Feldsalat mit Apfel-Nuss-Dressing & Reibeküchlein	8.50 €
• mit Garnelenspieß	+ 7.50 €
• mit Speck & Champignons	+ 4.00 €
• mit hausgemachter, luftgetrockneter & naturreiner Ziegensalami -vom Hof Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg-	+ 4.50 €

Suppe

Pastinaken-Cremesuppe mit geräucherter Entenbrust	8.50 €
--	--------

Kraftbrühe vom Taunusrind mit Gartengemüse & Markklößchen	6.50 €
--	--------

Hauptgericht

½ Westerwälder Bauernente aus dem Rohr mit Jus, Rahmwirsing, Kartoffelknödel & Schmorapfel	24.50 €
Variation von Rinderroulade & Roastbeef-Medaillon mit Jus, Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salatteller	33.50 €
„Surf & Turf“ -Medaillon vom Black Angus Filet & Tranchen vom gebratenem Langusten-Schwanz- dazu Sauce Béarnaise, Reibeküchlein & Feldsalat	59.50 €
Wildschweingulasch -aus dem Hessenforst- mit Rotkohl & Butterspätzle	25.50 €
Gebackenes Rotbarschfilet -paniert- mit Kartoffel-Feldsalat & Remouladensoße	24.50 €
Steinpilz-Pfifferling-Lasagne <i>vegetarisch</i> mit Bergkäse gratiniert, dazu unser Kräuter-Öl & Feldsalat	23.50 €
Spinatknödel <i>vegetarisch</i> mit Zwiebelschmelz & Wildkräutersalat	22.50 €
Gefüllte Zucchini <i>vegan</i> mit Kichererbsenmus, Rote Beete & Schnittlauch-Joghurt	19.50 €

Deftige „Klassiker“

Schnitzel „Wiener Art“ 19.80 €
mit Pommes frites & Salatteller

Paprikasahne-Schnitzel 22.70 €
mit Pommes frites & Salatteller

Schnitzel „Jäger Art“ 22.70 €
mit Pommes frites & Salatteller

„Westerwälder Bauernpfännchen“ 15.50 €
mit Bratkartoffeln, Hausmacher Wurst,
Spiegelei & Essiggurken

„Rumpsteak Hofmeister“ 250 g 34.70 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salatteller 350 g 39.50 €

„Unser Kronentopf“ 30.60 €
-Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillon-
auf Marktgemüse, Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Spiegelei

Cordon Bleu vom Schwein 24.50 €
mit Pommes frites & Salatteller

extra Portion: Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise 1.00 €

Dessert & Käse

Klassisches Eis-Trio

7.50 €

„Exklusiv aus handwerklich hergestelltem Gelato von Giovanni L.“

Erdbeere / Vanille / Schoko



wahlweise:

- Portion Sahnehaube

+ 1.00 €

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren,

9.50 €

„Liebl Himbeergeist“ & Sahnehaube

Hausgemachte Zimt-Panna Cotta

8.50 €

mit kandierten Pflaumen & Walnusseis

Café Gourmand

9.00 €

3 süße Überraschungen mit einem Espresso

Käseauswahl

10.00 €

mit Feigensenf, Bauernbrot & Butter

-Regionale Küche-

mit Partnern / Lieferanten aus der Region & heimischen Produkten

wie zum Beispiel: vom Hof Udo Kolb aus Greifenstein-Rodenberg

Eier vom Geflügelhof Thomé aus Weinbach

Kartoffeln von der Familie Schmidt aus Runkel-Schadeck

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