

Lahntalwochen in der Krone

Vorspeisen

Hessischer Handkäse´ mit Musik 6,50 €
-marinierter Sauermilchkäse mit Zwiebeln, Öl und Kümmel-
mit Krustenbrot und Butter

Pfifferling-Salat 9,50 €
mit marinierten Kirschtomaten,
Kräuter-Schmand und Focaccia-Brot

Ackersalat -Feldsalat - 10,50 €
mit geräucherter Entenbrust ,
Preiselbeer-vinaigrette und Kräuter-Röstbrot

Suppen

Kraftbrühe von Taunus Rind 6,50 €
mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Rahmsuppe vom geräucherten Knoblauch 8,70 €
mit gebratenen Kräuter-Garnelen

Hauptgerichte

Gebratenes Bachforellenfilet - praktisch grätenfrei - 20,80 €
mit Zitronenbittersoße, klein 18,80 €
Mangoldgemüse und Dampfkartoffeln
"Ahäuser Mühle" / Weilburg- Drommershausen

Medaillons von der Lachsforelle 21,80 €
unter der Kartoffelkruste klein 19,80 €
mit Wildkräutersalat und Kresse-Schaum
"Ahäuser Mühle" / Weilburg- Drommershausen

| | |
|---|--------------------------|
| Nackensteak vom Duroc-Schwein mit kräftiger Soße, Schnüffelbohnen und Kartoffel-Ingwer-Nocken „Hof Birkenhof“ / Steinbach, Hadamar | 25,70 € klein 23,70 € |
| Rehrücken - rosa gebraten - mit Pflaumen-Gewürzsoße, auf karamellisiertem Spitzkohl und Polenta-Talern „Hessenforst“ / Weilburg | 32,80 € klein 30,80 € |
| Kalbstafelspitz -rosa- vom Westerwälder Weidekalb auf einem Rote Bete-Kartoffelstampf „Metzgerei Grasmehr“ / Weilburg-Gaudernbach | 24,50 € klein 22,50 € |
| Roulade vom hessischen Hofgeflügel mit Pfifferlingen, Kürbisssoße und Kräuter-Risotto „Geflügelhof Thomé“ / Gräveneck | 20,50 € klein 18,50 € |
| „Himmel und Erde“ -Kartoffel und Apfel in Rahm- mit gebratener Blutwurst, Röstzwiebeln und Apfelmus „Fam. Schmidt Schadeck“ / „Metzgerei Erbe“ | 17,50 € klein 15,50 € |

Vegetarische Menü-Empfehlung

Gerne können Sie die folgenden Gerichte auch wie gewohnt einzeln wählen.

Vorspeise

Ackersalat -Feldsalat - 8,50 €
mit Preiselbeer-Vinaigrette
und Kräuter-Röstbrot

oder

Suppe

Rahmsuppe vom geräucherten Knoblauch 6,70 €
mit Selleriestroh

Hauptgerichte

Geschwenkte Pilze 16,50 €
in einer Kräutersoße
mit kleinen Semmelknödeln
und geriebenem Bergkäse
"Pilzfarm Noll" / Klein-Weinbach

oder

Polenta-Spinattaschen 15,50 €
auf einem Weichweizen-Risotto
und frittiertem Rucola

Dessert-Symphonie

Apfelküchlein im Glas 7,50 €
mit Schokoladen-Crumble
und Waldfruchtsorbet

als 3-Gang-Menü: 25,50 € (Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

als 4-Gang-Menü: 29,50 € (Suppe, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert)

Dessert

Gemischtes Eis 4,00 €
Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis
mit Waffel
auf Wunsch Portion Sahnehaube 0,80 €

Gewürz-Mirabellenragout 7,50 €
mit Pekannuss-Rahmeis , klein 5,50 €
und frischer Minze

Apfelküchlein im Glas 7,50 €
mit Schokoladen-Crumble klein 5,50 €
und Waldfruchtsorbet

"Café Gourmand" 6,90 €
drei süße Überraschungen mit einem Espresso

Käseauswahl 7,50 €
mit Feigensenf, Brotauswahl klein 5,50 €
und Butter

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