



Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet (1,7,8a,10) € 16,00
frisch geriebener Parmesan, Feigen-Chutney

Feldsalat (1,7,8,10) € 7,00
Kürbis-Vinaigrette & Brotcroûtons

wahlweise mit:

geräucherter Entenbrust & Ingwer-Zwetschgen + € 7,00

geräuchertem Hirschschenken, Feigen-Chutney + € 7,00

Lachs, Meerrettich & Kartoffel (1,2,3,4,7,8,9,10) € 15,00
gebeizter Graved Lax & kleines Kartoffelrösti
Meerrettichschmand

Tagliata vom Eifelhirsch (1,7,8c,10) € 17,00
Feldsalat & Apfel-Chutney
Walnußbaguette

Garten- und Rohkostsalate (7,8,9,10) € 5,00
Rohkost, Garten- und Blattsalate in Buttermilch-Dill-Dressing
Radieschen & Kürbiskerne

Suppen

Blumenkohlcremesuppe (1, 3,4,7,8a) € 9,00
Lachsstrudel, Petersilienpesto



Tafelspitzbrühe (1a, 3, 7, 9) € 7,00
Wurzelwerk & Steinpilzravioli

Zwischengang (auch als Hauptgang möglich)

Bäckchen, Steinpilz & Blumenkohl (1,3,9) € 18,50 € 26,50
geschmorte Kalbsbäckchen
cremige Steinpilzgnocchi, gebackener wilder Blumenkohl

Vegetarisch Vegan

Trüffel, Pappardelle & Rosenkohl (3,7,8a) € 18,50
cremige Trüffel-Pappardelle
sautierte Rosenkohlblätter

Tofu, Kohlrabi & Süßkartoffel (6) € 17,50
geräucherter Tofu, cremiges Kohlrabigemüse
geschmorte Süßkartoffel



HOTEL KRONE

Fisch

Winterlachs, Kürbis & Meerrettich (1,3,7,8,9,10) € 24,00
Gebratenes Lachsfilet mit Petersilien-Meerrettich-Kruste
Kürbis-Risotto

Forelle, Kartoffel & Lauch (4,7,8,9) € 23,00
Odenwälder Bachforelle im Ganzen gebraten
cremigtes Kartoffel-Lauch-Gemüse

Fleisch

Geschmortes Wildragout (3,7,10) € 26,00
Rosenkohl, Schupfnudeln, Preiselbeeren

Wilderer (1,3,7) € 29,00
Medaillons vom Hirschrücken & Jungschweinefilet
frische Pilze in Rahm
Brettspätzle, Preiselbeeren

Ente, Kürbis & Fenchel (1,3,5,7,8) € 27,00
Rosa gebratene Entenbrust
Kürbis-Ravioli & Fenchelgemüse
Cassisjus

Odenwälder Hirschkeulenbraten (1) € 26,00
Ofenfrischer Hirschkeulenbraten an Preiselbeerjus
Kartoffelknödel, Apfelrotkohl

Eifelhirsch, Soufflé & Blumenkohl (1) € 29,00
Rosa gebratener Rücken vom Eifelhirsch
getrüffeltes Kräuter-Semmelsofflé, gebackener wilder Blumenkohl

Perlhuhn (1) € 24,00
Perlhuhnbrust in Rosmarinbutter gebraten
Ziegen-Honig-Ravioli
geschmorter Kürbis





Klassiker

Original Wiener Schnitzel (1,3,7) € 22,50
Pommes Frites

Cordon bleu vom Jungschwein (1,3,7, A, H) € 19,00
mit Schinken und Käse gefüllt
Röstkartoffeln

Tafelspitz aus dem Wurzelsud (9,10) € 22,00
Röstkartoffeln, Rahmspinat
Meerrettich & kalte Schnittlauchsauce

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (1,3,7,9,10) € 23,00
hausgemachte Brettspätzle

Steak Spezialitäten

| | Lady (200g) | Dr. Kohl (300g) |
|---------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| Rumpsteak aus Uruguay | € 25,00 | € 31,00 |
| Rinderfilet aus Argentinien | € 30,00 | € 37,00 |
| Kalbsrücken aus dem Odenwald | € 25,00 | |
| Dry Aged Entrecôte aus Pommern | € 28,00 | € 35,00 |

Wähle | eins und zwei

1 | Saucen | Butter (1, 3, 7, 9, 10)

Kräuterbutter | Café de Paris Butter | Sauce Béarnaise
Pilzrahmsauce | Pfefferrahmsauce |

2 | Beilagen | Gemüse | Salat (1a, 3, 7, 9, 10, 12, H, I)

Bratkartoffeln | Pommes Frites | Kartoffelgratin | Kartoffelkrapfen
hausgemachte Spätzle | Ofengemüse | Blattsalate





Dessert:

| | |
|---|---------|
| Wahre Liebe (1,3,7,8) Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren geschlagene Sahne | € 9,50 |
| Schwarzwaldbecher (1,3,7) Schokoladeneis & Eis von der Amarenakirsche eingelegte Kirschen & Schokoladenerde | € 9,50 |
| Birne, Karamell & Mandarine (1,3,7,8) Birnenmousse auf Karamellknusper Birnen sorbet & Spekulatiusbrösel | € 10,00 |
| Schokolade & pur (1,3,7,6,8) Mousse von der Zartbitterschokolade & Schokobrownie Himbeerrahmeis | € 9,50 |
| Krone Eierlikörbecher (1,3,7,A) Stracciatella & Eierlikör-Cookie-Eis Schokoladenerde, Eierlikör & Sahne | € 9,50 |
| Gemischtes Eis (3,7,8 B) mit oder ohne Sahne | € 6,50 |

Dessert-Etagère ab 2 Personen (1a, 3, 5, 7, 8a-h, B, K) pro Person € 12,00
Auswahl feiner Pralinen & Macarons
hausgemachtes Eis & Sorbet
Zartbittermousse

