



Krone im Frühjahr 2025



Vorspeisen

Rote Beete-Carpaccio - vegetarisch Trüffeldressing und Parmesancreme	15,50 €
Tatar "Surf and Turf" handgeschchnittenes Tatar vom Weiderind im Knuspermantel zwei gebratene Riesengarnelen, gegrillter grüner Spargel und Hummer-Mayonnaise	21,50 €
SaSuMi vom Lachs Roh marinierter Atlantiklachs mit gehobeltem Fenchel und Frühlingslauch mit nativem Olivenöl – heiß am Tisch nappiert	17,50 €
Austern-Salat Rockefeller Drei gebackene Gillardeau-Austern mit Spinatsalat Schalotten-Marmelade und Pernod-Vinaigrette	18,50 €
Krone Salat Angemachte Rohkost- und Blattsalate Kresse, Nüsse und gehobelter Parmesan, serviert mit unserem hausgemachten Dressing	7,50 €
<u>Suppen:</u>	
Tom Kha Gai Curry-Suppe Vegetarische Variante mit gebackener Sushi Tasche und Kokosmilch	9,50 €
Rinderkraftbrühe Wurzelwerkgemüse und gebackene Leberknödel	9,00 €
Krone Tagessuppe Unsere frisch zubereitete Suppe des Tages – lassen Sie sich überraschen!	6,00 €



Vegetarisch

als Zwischengang

Yuzo Koshu - vegan

Mariniertes Soja Geschnetzeltes mit gebratenen Gemüse-Weizennudeln

15,00 €

18,00 €

Gefüllter grüner Spitzpaprika

mit tomatisierten Reissnudeln und Sauce Rouille

16,00 €

19,00 €

Unsere Kleinigkeiten

Krone Frühlingssalate

Grüne Blattsalate mit glasierter Hähnchenbrust
gegrillter Fetakäse, grüner Spargel und geröstete Mandeln

18,50 €

Krone Worscht Salat

Fleischwurst, Essiggurke, gekochtes Ei und Schnittlauch
- auf Wunsch mit Käse -, Pommes frites

17,50 €

Frische Fische

als Zwischengang, 120g

Tranche vom Lachs

Erbsenrisotto
geschmorte Möhren und Morchelrahmsauce

26,50 €

31,00 €

Mahi Mahi Filet

Gebratene Goldmakrele
Hummerbutter, gerösteter Sesam und Blattspinat

28,50 €

33,00 €





Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten Pommes frites und Preiselbeer-Kompott	25,50 €
Unser Krone Duett am Tisch serviert* gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten	31,00 €
Ebbelwoi Hinkelsche Geschmorte Hühnerkeule in Apfelwein und gebratene Hähnchenbrust Apfel-Zwiebel-Chutney und gedünstetes Kartoffelgemüse	27,50 €
Kalbs-Tafelspitz aus dem Odenwald* Quetsch-Kartoffeln und Grie Soß	29,00 €
Der Zwiebelrostbraten* aus dem Roastbeef geschnitten gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce handgeschabte Spätzle	32,00 €

Die mit * gekennzeichneten Hauptgerichte
gibt es auch als „kleinen Hauptgang“ -3,00 €





Aus der Krone-Metzgerei | unsere Fleischspezialitäten

Rohgewicht

Krone Cut ca. 180g | Dr. Kohl ca. 300g

Rumpsteak aus unserem Reifeschrank
Ein absolutes Muss für Fleischliebhaber
unglaublich saftig mit feinem Eigengeschmack

32,00 €

38,00 €

Rinderfilet vom Weiderind
Das beliebteste Stück des Rindes
butterzart und schmackhaft

36,00 €

42,00 €

Wählen Sie Ihre Beilage

Pommes frites | Bratkartoffeln | Kroketten | Petersilienkartoffeln | handgeschabte Spätzle
Trüffel-Pommes + 3,00 €
Gemüseallerlei | Krone Salat

(jede weitere Beilage + 5,00 €)

und eine Sauce oder Butter

Unsere Jus | Rahmsauce | Pilzrahmsauce |
weiße Riesling-Sauce | hausgemachte Kräuterbutter | Café de Paris Butter

(jede weitere Sauce + 4,00 €)



ab 2 Personen:

Das Krone Chateaubriand
unverkennbar kerniger Fleischgeschmack

pro Person

58,00 €

Rinderfiletmittelstück
rosa gebraten und am Tisch tranchiert
Beilagen und Sauce nach Wahl
Gemüseallerlei und Krone Salat

Zubereitungszeit ca. 35 min | ca. **750g Rohgewicht für 2 Personen**



Zum Nachtisch | auch mit zwei Gabeln!

Unsere Krone-Liebe

Vanillerahmeis mit warmem Beerenkompott
geschlagene Sahne

10,00 €

Himbeere und Schokolade

Himbeeren-Panna Cotta mit Schokoladenspiegel
und geeistem Joghurt

11,00 €

Hirschberger Apfelträumchen

Apfel-Tiramisù, Apfel-Gel und cremiges Walnusseis

11,50 €

Duett von Ananas & Kokos – vegan

Curry Praline, Ananaskuchen
geschmorte Ananas und Kokosrahmeis

12,50 €

Einfach mal Eis

Gemischte Eiskreationen nach Wahl
mit oder ohne Sahne

7,50 €

Krone Nachtisch

Unser Dessert des Tages – täglich frisch

6,00 €

