



HOTEL KRONE

Frühling in Hirschberg



Vorspeisen und kalte Gerichte

Tatar vom Rinderfilet Serviettenknödel-Chips, Gewürz-Mayonnaise	€ 18,50
Hausgebeizter Kabeljau Kräutergurken, gepickelte Radieschen und Meerrettichcrème	€ 17,50
Lauch Tarte Tatin geröstete Saaten und Bärlauch-Schmand	€ 14,50
Original Ceasar Salad mit zwei gegrillten Riesengarnelen Romanasalat mit Ceasar-Dressing und in Knoblauchöl geröstete Weißbrotwürfel	€ 19,50
	ohne Garnelen € 12,50
Krone Salat Kresse, Nüsse und gehobelter Parmesan, serviert mit unserem hausgemachten Dressing	€ 7,50

Brotzeit

Krone Schnitzel-Salat Rohkost- und Blattsalate, Tomaten, Gurken und frische Kräuter gebratene Schnitzelstreifen Wiener Art	€ 17,50
Worscht Salat Fleischwurst, Essiggurke und Schnittlauch - auf Wunsch mit Käse - Pommes frites oder Brotkorb	€ 16,50

Für Fragen bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten werden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



HOTEL KRONE



Suppen

Knollenselleriecrème-Süppchen

frittierte Kichererbsen und Kerbelöl

€ 9,00

Krone Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Flädle, Maultaschen und Gemüsestreifen

€ 8,50

Unsere Tagessuppe

Die immer frisch zubereitete Suppe des Tages – täglich wechseln

€ 7,50

Vegetarisch/Vegan

(auch als Vorspeise oder Zwischengang zu empfehlen)

als kleiner Gang

Geschmorter Blumenkohl (vegan)

Kichererbsen, Nüsse und Tahinocrème

€ 22,50

€ 26,50

Basilikum Gnocchi (vegetarisch)

Tomatensud und Burrata

€ 18,50

€ 21,50

Frischer Fisch

als kleiner Gang

Gebratene Lachsschnitte

Basilikumschaum, Tomaten-Oliven-Risotto

€ 28,00

€ 33,00

Atlantischer Kabeljau - Skreifilet

Weißer Buttersauce, Erbsenpüree und Speck-Crumble

€ 30,00

€ 35,00

Für Fragen bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten werden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



HOTEL KRONE

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte gibt es auch als „kleinen Hauptgang“ -3,00 €

Der Zwiebelrostbraten

€ 33,00

aus dem flachen Roastbeef geschnitten
gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce
handgeschabte Spätzle

Original Odenwälder Kochkäs'Schnitzel

€ 29,50

Pommes frites und grüner Salat

Geschmorte Rinderbacken

€ 31,50

Glaciertes Wurzelgemüse und getrüffelter Kartoffelstampf

Maishähnchenbrust aus dem Ofen

€ 29,50

Bärlauch-Butter und Macairekartoffeln

Medaillons vom Jungschweinefilet

€ 29,00

Pommery-Senf-Sauce
Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

Original Wiener Tafelspitz

€ 33,00

Rahmspinat, Röstkartoffeln
Apfelkren und kalte Schnittlauchsauce

Unser Schwäbischer Filettopf

€ 37,50

Ein Medaillon vom Rinderfilet und zwei Medaillons vom Jungschweinefilet
frische Champignons in Rahm, Jus, handgeschabte Spätzle und Karoffelkroketten
- für Sie am Tisch angerichtet -

Für **2 Personen** mit zwei Medaillons vom Rinderfilet und Jungschweinefilet

€ 49,00



Für Fragen bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten werden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



HOTEL KRONE

Aus der Krone Metzgerei

	Rohgewicht 200g	Rohgewicht 300g
Krone Rumpsteak aus unserem Reifeschrank hausgemachte Kräuterbutter Süßkartoffel Pommes frites und einen Krone Salat	€ 35,50	€ 45,50
Rinderfilet vom Weiderind bunte Pfeffersauce Macairekartoffeln und einen Krone Salat	€ 39,50	€ 49,50
Rosa gebratener Lammrückenfilet Unter einer Kruste von schwarzem fermentierten Knoblauch Thymian Fumet und Ratatouille-Kartoffeln		€ 47,00
Das Beste Surf 'n' Turf Gebratenes 200g Mittelstück vom Rinderfilet und zwei gebratene Black Tiger Riesengarnelen Chimichurri Butter, grüner Spargel und Kartoffelgratin		€ 59,00
Als doppeltes Mittelstück – Chateaubriand für 2 Personen Am Tisch tranchiert – Zubereitungszeit ca. 35 Minuten		€ 110,00



Für Fragen bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten werden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



HOTEL KRONE

Zum Nachtisch | auch mit zwei Gabeln!

Die wahre Krone Liebe

Vanillerahmeis mit warmen Himbbeeren
und geschlagener Sahne

€ 11,00

Rhabarber-Tarte

Mandelcrunch und Vanilleeis

€ 12,50

Vanille Crème Brûlée

Beerensalat und Haselnusseis

€ 12,00

Schoko-Nuss-Brownie

Mascarpone-Zitronencreme und Himbeersorbet

€ 12,00

Einfach mal Eis

3 Kugeln mit oder ohne Sahne und etwas Schnick Schnack

€ 8,00

Nachtisch

„Der von heute“

€ 8,50



Für Fragen bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten werden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.