

Herbst 2026



Kalte Küche

Krone Salat

Angemachte Rohkost- und Blattsalate

Kresse, Nüsse und gehobelter Parmesan mit unserem hausgemachten Dressing

€ 7,50

Unser Feldsalat

Gebratene Speckwürfel, Kartoffeldressing und Baguette-Croûtons

Lady € 7,50
Gentleman € 9,50

Karamellierte Feige - vegetarisch

Rote Beete, Ofen-Kürbis und Feta-Crumble

als Hauptgang € 15,50
€ 19,50

Geräucherte Odenwälder Forelle vom Forellenhof Spohn

Süß-saure Gurken, grüner Apfel und Meerrettich-Espuma

€ 15,50

Tatar vom Weiderind

Gebeiztes Eigelb, Wiesenkräuter-Mayonnaise, geröstetes Focaccia

Lady € 16,50
Gentleman € 19,50

Suppen

Badische Flädlesuppe

Wurzelwerk und Schnittlauch

€ 9,00

Aufgeschlagenes Bergsträßer Weinsüppchen

Trauben Chutney und Zwiebelkuchen

€ 9,50

Krone Tagessuppe von Freitag bis Sonntag

Unsere frisch zubereitete Suppe des Tages

€ 7,50





Vegetarisch | vegan

Gebackene Kartoffelknödel Pilzragout und würzige Granola	als kleiner Gang € 17,00	€ 21,00
Cremiges Gartenkürbis-Risotto Burrata und Kürbiskernöl	€ 18,00	€ 22,00
Gebratener Spitzkohl – vegan Belugalinsen und Sojamilch	€ 16,50	€ 20,00

Frischer Fisch

Gebratener Butterfisch Roter Thai Curry Schaum, Pak Choi und Quinoa Reis	als kleiner Gang € 25,50	€ 28,50
Lachsfilet Teriyaki Wilder Brokkoli und Süßkartoffelpüree	€ 29,50	€ 32,50

Aus der Krone Metzgerei



Odenwälder Jungschweinerückensteak ca. 200g Specksauce, Lauch und Kartoffelstampf	€ 27,50
Krone Rumpsteak - Rohgewicht ca. 200g Miso-Kräuterbutter, geschmorter Kürbis aus dem Ofen und Pommes frites	€ 32,50
Als Rohgewicht 300g „Dr. Kohl“	€ 42,50
Rinderfilet vom Weiderind, Rohgewicht ca. 200g Bunte Pfeffersauce, wilder Brokkoli und frittierte Süßkartoffel	€ 36,50
Als Rohgewicht ca. 300g „Dr. Kohl“	€ 46,50



HOTEL KRONE

Unsere Lieblingsgerichte

Krone Jägerschnitzel 2.0* € 29,00

Panierte Schweinefilet Medaillons
Kräuter-Rahmsauce, gebratene Pilze und Haselnuss Spätzle

Odenwälder Hirsch Gulasch* € 29,00

Preiselbeersauce und handgeschabte Krone Spätzle

Geschmorter Kalbsrahmbraten* € 29,50

Glasiertes Wurzelwerkgemüse und Bandnudeln

Brust und Keule von der Heidelberger Ente € 32,00

Natursaft, Rotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel

Zwiebelrostbraten* € 35,00

aus dem Roastbeef geschnitten
Gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce und handgeschabte Spätzle, gebratene Maultasche

Die mit * gekennzeichneten Lieblingsgerichte gibt es auch als kleinen Hauptgang - € 3,00

Kleine Küche

Hausgemachter Obazda - vegetarisch € 15,50

Radiserl-Krautsalat und Laugenkonfetti

Pommes mit Kochkäs' und Reestzwiebele -vegetarisch € 14,50

Is der absolute Wahnsinn

Krone Schnitzel Wiener Art € 26,50

Pommes frites

Natürlich auch als Odenwälder Kochkäs' Schnitzel

€ 28,50



Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen hilft Ihnen unser Team gerne weiter. | Alle Preise inkl. MwSt.



HOTEL KRONE

Süße Kleinigkeiten

Ein kleines Dessert geht doch immer!



Krone Nachtisch

Unser Dessert des Tages – täglich wechselnd

€ 7,50

Rote Herbstgrütze

Vanillesauce und Streuselkuchen Crumble

€ 9,00

Einfach mal Eis

Gemischtes Eis nach Wahl
mit oder ohne Sahne

€ 8,00

Espresso Affogato

Giulio Espresso aus dem Hause Seeberger mit einer Kugel Vanillerahmeis

€ 6,50

Dessert Klassiker

Unsere Krone-Liebe

Vanillerahmeis mit warmem Himbeer-Kompott
geschlagene Sahne

€ 11,00

Marillenknödel

Butter-Zimt Brösel und Rahm Parfait

€ 13,00

Lebkuchen Crème Brûlée

Cassis Feigen und Mandarinen-Sorbet

€ 12,00

