

## Kochen Deutsch

Liebe Gäste,  
wir hoffen, Sie hatten einen guten Start in das neue Jahr. Damit es auch kulinarisch optimal wird, haben wir uns ab Januar die Botschaft „KOCHEN DEUTSCH“ auf unsere „Fahnen“ bzw. Speisekarte geschrieben.

Die beliebtesten deutschen Klassiker neu interpretiert, aber einfach immer gut! Unser Ziel dabei ist, dauerhaft traditionelle Gerichte aus unserer schönen Heimat nach saisonalen Aspekten anzubieten. Kurz gesagt: KOCHEN DEUTSCH!

Viel Spaß und Genuss bei Ihrem Besuch in der Krone.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Familie Schlosser & das Krone-Team

### Vorspeise

Feldsalat 8.50 €

mit Hausdressing & Croûtons

wahlweise mit:

- krossem Speck / Champignons + 5.00 €

Geräuchertes Forellenfilet 8.50 €

mit Preiselbeeren & Sahnemeerrettich

„Ragout Fin“ Feines Kalbsragout 9.50 €

mit Spargel & Käse überbacken,

dazu getoastetes Weißbrot

„Dippe Kuchen“ Kartoffelkuchen 6.50 €

mit Apfelmus & roter Zwiebelmarmelade

*-eine Original Westerwälder Spezialität-*

### Suppe

Klare Hühnerbrühe 6.50 €

mit feinen Nudeln & Erbsen

Kartoffelsuppe 8.50 €

mit „Westerwälder Schwarzem Trüffel“

*-gebratene Blutwurst-*

Hausmannskost

Gut und reichlich - nach traditioneller Art

„Himmel & Erde“ Gebackene Blutwurst mit Kartoffelpüree, Sauerkraut & Apfelmus <i>-eigene Hausschlachtung-</i>	15.50 €
Hackbraten mit Zwiebelsoße & Brot      -300 g Rohgewicht-	12.50 €
Schweinskopf-Sülze mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & Essiggurke	14.50 €
„Frankfurter Grüne Soße“ mit 3 gekochten Eiern & Salzkartoffeln	11.50 €
Schweinekotelett mit Zitrone, Bratkartoffeln & Endiviensalat	26.70 €
Rinderroulade mit kräftiger Bratensoße, Kartoffelklößen & Rotkohl	30.70 €
Feiner Tafelspitz mit frisch geriebenem Meerrettich auf Wintergemüse & Salzkartoffeln	31.70 €

Rheinischer Rinder-Sauerbraten mit Klößen & Rotkohl	27.50 €
„Kohl & Pinkel“ Grünkohl mit Grützwurst Kasseler & gegrillter Bauch mit Dampfkartoffeln	20.50 €
Gefüllter Wirsing mit gebratenen Kräuterseitlingen & Kräuterpesto <i>vegan</i>	19.90 €
Rote-Bete-Schnitzel im Knuspermantel mit Hirse & Kresse-Joghurt auf Wildkräutersalat <i>vegetarisch</i>	21.50 €

Deftige „Krone-Klassiker“

Schnitzel „Wiener Art“ 19.80 €  
 mit Pommes frites & Salatteller

Paprikasahne-Schnitzel 22.70 €  
 mit Pommes frites & Salatteller

Schnitzel „Jäger Art“ 22.70 €  
 mit Pommes frites & Salatteller

„Westerwälder Bauernpfännchen“ 15.50 €  
 mit Bratkartoffeln, Hausmacher Wurst, Spiegelei & Essiggurken

„Rumpsteak Hofmeister“ 250 g 34.70 €  
 mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salatteller 350 g 39.50 €

„Unser Kronentopf“ 30.60 €  
 -Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillon-  
 auf Marktgemüse, Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Spiegelei

Großer Salatteller mit Baguette *vegan* 14.50 €

- gebratene Pilze & Schinken + 6.50 €
- gratinierter Schafskäse + 6.50 €

Dreierlei Hering 22.50 €  
 mit Reibeküchlein & Bohnen

extra Portion: Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise 1.00 €

Dessert

Gemischtes Eis 5.40 €

Vanille-, Erdbeer-, & Schokoladen-Eis  
 mit Waffel

auf Wunsch Portion Sahnehaube + 1.00 €

„Café Gourmand“ 9.00 €

3 süße Überraschungen mit einem Espresso

Milchreis

mit Zimt & Zucker 6.50 €

Warmer Apfelstrudel

9.50 €

mit Vanillesoße

Käseauswahl

10.00 €

mit Feigensenf, Brotauswahl & Butter

[Ein kleiner Hinweis für unsere Sonntag-Mittagsgäste:](#)

Bitte beachten Sie, dass wir jeden Sonntagmittag ausschließlich unser [Lunchbuffet](#) und unsere kleine Speisenauswahl von den [Deftigen Krone-Klassikern](#) anbieten, d.h. nicht diese komplette Speisekarte.

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gern auf Anfrage.