

Krone-Küchenparty 2024



„Hotel Zur Krone“ präsentiert:

Bruschetta

Röstbrot / Tomate / Zwiebel / Knoblauch

Wildkräutersalat

Kapaun / Preiselbeeren

Ragout vom Schwarzwild

Mohnspätzle / Brokkoli / Mandeln

Dorade

Blattspinat / Safran / Reismudeln

Ochsenbacke

Kartoffelstampf / Schnippelbohnen

Schafskäse

Couscous / Melone / Minze / Chili

Lachsfilet in der Garnelenkruste

Rahmspinat / Rote-Bete-Chips

Birnen-Tarte

Krokant / Sahne

Haselnuss-Nougat-Schnitte vom Café Vogel / Braunfels

Himbeere / Minze

Unsere Lieferanten:

Flach, Wallrabenstein, Hüntten, Hof Udo Kolb, Deutsche See, Jäger Bock, Grasmehr, Thomé,
Familie Schmidt, Café Konditorei Vogel, Pit Grün, Bäckerei Fuhr & Folsche...



Ausbildungsrestaurant „Georgs Limburg“ präsentiert:

Mini-Burger „Grain Fed“

Rote Zwiebel / Sauce Bernaise



„Villa Konthor“ aus Limburg präsentiert:

Turkey mit Haggis

Whisky-Zwiebel-Marmelade

Whisky & Schokolade



„Feldberghaus“ präsentiert:

Kraftbrühe vom Taunusrind

Wurzelgemüse

Wildbratwurst

Riesling-Kraut / Apfelsenf

Waffelflocken

Blaubeeren / Joghurt-Eis

Zum Batzewert

„Zum Batzewert“ präsentiert:

Dippe-Kuchen

Apfelmus

Mini-Kröstchen

Bauernbrot / Wachtel-Spiegelei