

Barbecue-Wochen

Grillgerichte vom "OKLAHOMA JOE"

Dieser original amerikanische Barbecue-Smoker wird in Handarbeit aus dickem Stahl in Stillwater, Oklahoma (USA) hergestellt. Die massive Bauweise garantiert über eine sehr lange Zeit eine gleichmäßige Temperatur, was beim Grillen, Barbecue und Räuchern von besonderer Wichtigkeit ist. Durch die Wahl der Befeuerung, in unserem Fall überwiegend Obstholz, können individuell verschiedene Geschmacksrichtungen erzielt werden. Jedes Stück Fleisch, Fisch oder Geflügel wird nach Ihrer Bestellung frisch und á la minute für Sie zubereitet.

-Regionale Küche-

Wieder ist es uns gelungen, mit Partnern aus der Region, heimische Produkte über einen längeren Zeitraum garantieren zu können. Top Qualität mit authentischer Zucht bzw. biologischem Anbau nach guter Tradition. Freuen Sie sich auf diese tollen Produkte und unterstützen Sie damit unsere heimischen Produzenten und deren langjährige, oft sehr „mühsame & ehrliche Landwirtschaft“.

Forelle vom Biohof Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg

Eier vom Geflügelhof Thomé / Weinbach

Kartoffeln von der Familie Schmidt / Runkel-Schadeck

Kräuter & Blüten von Bettinas und Seniorchefins Kräutergarten☺

Ihre Familie Schlosser und Ihr "Krone-Team" wünschen GUTEN APPETIT!

Vorspeise

Sommerlicher Tapas-Teller mit:	als Vorspeise	15.90 €
• gebratene Wachtelbrust • marinierte Pfifferlinge • gefüllte Peperoni • Rucola-Röllchen • gratinierter Ziegenkäse • Fladenbrot & Olivenöl	als Hauptgang	25.90 €

Bruschetta 4 Stück 9.50 €

„klassisch“ Ciabatta mit Tomate,
Knoblauch, Zwiebel & Olivenöl

Spaghetti Aioli <i>vegetarisch</i>	als Vorspeise	9.50 €
mit Pesto, Tomatensalsa & Parmesanspänen	als Hauptgang	19.50 €

Suppe

Gazpacho *vegetarisch* 9.50 €
pikante Gemüsekaltschale mit Gurke,
Paprika, roter Zwiebel & Knoblauch-Baguette

Grill-Hauptgericht vom „Oklahoma Joe“

Short Rib -zarte Ochsenrippe, mager, 14 h Souse Vide gegart- 29.80 €
dazu kräftige Bratensoße, Kräuterbutter,
Kartoffel-Dippers & Salatteller

Spare Ribs „Krone-Style“ -vom Landschwein- 19.90 €
mit Kartoffel-Dippers, Sour Creme,
Barbecue-Dip & Salatteller

Grill-Hauptgericht vom „Oklahoma Joe“

Rinderfilet-Steak	250 g Rohgewicht	39.90 €
mit Café de Paris-Butter	350 g Rohgewicht	47.50 €

auf einem Kartoffel-Pfifferling-Gröstl
& gegrillten Zuckerschoten

Forellenfilet -praktisch grätenfrei- 22.50 €

vom Biohof Udo Kolb / Greifenstein-Rodenberg

gefüllt mit Kartoffel-Gemüse-Füllung
auf Schnippelbohnen & Grüner Soße

Brisket -durchwachsene Ochsenbrust- 22.50 €
mit Zwiebel-Preiselbeermarmelade, Honig,
Barbecue-Rahmsoße & Brotknöpfe

Gefüllte Zucchini *vegan* 20.70 €
mit Couscous, Shiitake-Pilzen,
Chimichurri-Dip & Kokos-Soja-Joghurt

Salat

Großer Wildkräutersalat *vegetarisch* 19.50 €
mit Ofenkartoffel & zweierlei Schmand
von Kurkuma & Mojo Rojo

„Unser Krone-Rohkost-Teller“ mit: *vegetarisch* 16.50 €

- Kartoffel-Rucola-Salat
- Gurken-Wasabi-Salat
- Süßkartoffel-Mango-Salat
- Tomate-Koriander-Salat
- gebratene Champignonscheiben

dazu gebratenes Fladenbrot & natives Olivenöl mit Meersalz

Deftige "Krone-Klassiker"

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Salatteller		16.50 €
Paprikasahne-Schnitzel mit Pommes frites & Salatteller		18.90 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites & Salatteller		18.90 €
„Westerwälder Bauernpfännchen“ mit Bratkartoffeln, Hausmacher Wurst, Spiegelei & Essiggurken		12.90 €
„Rumpsteak Hofmeister“	250 g	28.90 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salatteller	350 g	34.50 €
Vitello Tonnato	als Vorspeise	12.50 €
rosa gegartes Kalbstafelspitz, Thunfisch-Mayonnaise, Kirsch-Kapern & Kräuter-Focaccia	als Hauptgang	22.50 €
„Unser Kronentopf“ Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillon auf Marktgemüse, Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Spiegelei		25.50 €
Portion Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise		1.00 €

Dessert & Käse

Gemischtes Eis	4.50 €
Vanille-, Erdbeer-, & Schokoladen-Eis mit Waffel auf Wunsch Portion Sahnehaube	+ 1.00 €
„Café Gourmand“ 3 süße Überraschungen mit einem Espresso	7.50 €
Himbeersahne im Biskuitmantel mit karamellisierten Waldbeeren & Himbeersorbet	10.50 €
Griechischer Joghurt mit Brombeeren, Akazienhonig & Brombeer-Ragout	9.50 €
Eiskaffee mit Bourbon-Vanille-Eis & Sahnehaube	6.50 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl & Butter	10.00 €

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gerne auf Anfrage.