

## 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“.

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!

### Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse 11.50 €  
 mit marinierten Erdbeeren, Kubeben-Pfeffer  
 & Spargel-Crostinis

Bruschetta 4 Stück 8.50 €  
 „klassisch“ Ciabatta mit Tomate,  
 Knoblauch, Zwiebel & Olivenöl  
 wahlweise dazu:

- gebratene Kräuter-Garnelen 3 Stück + 8.00 €

### Grill-Hauptgerichte vom „Oklahoma Joe“

Burger vom Rehwild -aus der Region- 22.50 €  
 im Brioche-Brötchen mit Camembert gratiniert,  
 Preiselbeer-Schmand, Rucola, rote Zwiebeln  
 dazu Süßkartoffel-Pommes

Steak vom Gelbflossen-Thunfisch -medium gegrillt- 32.50 €  
 im Sesammantel mit gebackenen neuen Kartoffeln  
 & Schnittlauch-Schmand  
 dazu Wildkräutersalat mit rosa Grapefruit-Dressing

Streifen vom Black Angus Flank Steak 36.50 €  
 auf Thymian-Speck-Risotto,  
 glasiertem Frühlingslauch & Pomodoro

Grill-Hauptgerichte vom „Oklahoma Joe“

Pappardelle *vegan* 13.50 €

mit Strauchtomaten in Knoblauch  
 und Olivenöl geschwenkt & Rucola  
 wahlweise dazu:

- Streifen vom gegrillten argentinischen  
 Weiderind -Roastbeef- + 8.00 €
- gebratene Kräuter-Garnelen 3 Stück + 8.00 €

Gemüsespieß vom Grill *vegetarisch* 17.90 €

mit gebratenen Kräutersaitlingen,  
 Reibeküchlein und Kräuter-Knoblauch-Dip

Hähnchenbrust 25.50 €

gefüllt mit Tomaten & Frischkäse auf  
 karamellisiertem grünen Spargel  
 mit Maispfannküchlein

Grillspieß von Meeresfrüchten 34.50 €

-Buttermakrele, Riesengarnele, Lachs-  
 mit Sauce Béarnaise, Bruschetta  
 an großem Sommersalat

Portion Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise 1.00 €

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

Deftige "Krone-Klassiker"

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Salatteller	19.80 €
Paprikasahne-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Salatteller	22.70 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites & Salatteller	22.70 €
„Westerwälder Bauernpfännchen“ mit Bratkartoffeln, Hausmacher Wurst, Spiegelei & Essiggurken	15.50 €
„Rumpsteak Hofmeister“ 250 g	34.70 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salatteller 350 g	39.50 €
„Unser Kronentopf“ -Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillon- auf Marktgemüse, Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Spiegelei	30.60 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffel-Dippers & Salatteller	23.80 €
Roastbeef -rosa, kalt aufgeschnitten- mit Bratkartoffeln, Remoulade & Salatstrauß	20.50 €
Großer Salatteller <b>vegan</b> mit Baguette wahlweise mit:	16.70 €
• gratinierter Schafskäse	+ 6.00 €
• gebratene Putenstreifen	+ 6.00 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratkartoffeln, Rostzwiebeln, Jus & Salatteller	32.50 €

### Dessert & Käse

Gemischtes Eis	5.40 €
Vanille-, Erdbeer-, & Schokoladen-Eis mit Waffel auf Wunsch Portion Sahnehaube	+ 1.00 €
„Café Gourmand“ 3 süße Überraschungen mit einem Espresso	9.00 €
Dreierlei Sorbet Zitrone, Erdbeere und Mango auf karamellisierten Pflaumen & Vanille Crumble	8.50 €
Süßkirsch-Ragout mit Vanille-Schmand & Waffelflocken	9.80 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl & Butter	10.00 €