

## 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!

Vorspeise / Suppe

Kalte Joghurt-Gurkensuppe 8.50 €  
 mit Dill, Räucherlachs & Baguette

Bruschetta -4 Stück- 9.50 €  
 „klassisch“ Ciabatta mit Tomate,  
 Knoblauch, Zwiebel & Olivenöl  
 wahlweise dazu:

- gebratene Kräuter-Garnelen 3 Stück + 8.00 €

Tapas-Teller „Krone“ als Vorspeise 15.50 €

Ei mit Grüner Soße, Couscous-Salat, als Hauptgang 25.50 €

Hummus mit Falafel-Bällchen, Chorizo-Oliven-Spieß,  
 gefüllte Peperoni, dazu Kräuter-Baguette & Olivenöl

Grill-Hauptgerichte vom „Oklahoma Joe“

Rinder Short-Ribs -Sous Vide gegart- 28.50 €  
 mit Kartoffel-Wedges, Kräuterbutter & Salatteller

Grillspieß 25.70 €  
 mit Rinderrücken, Rostbratwurst & Zwiebeln  
 dazu Bratkartoffeln, Barbecue-Dip & Krautsalat

Nackensteak -vom hessischen Landschwein- 19.90 €  
 unter der Pfifferlings-Kruste  
 mit Ofenkartoffel, Kräuter-Schmand & Salatteller

Grill-Hauptgerichte vom „Oklahoma Joe“

Geräuchertes Matjesfilet 19.50 €  
 mit Apfel-Schmand-Dip, Bratkartoffeln & Speckbohnen

Gratinierte Riesenchampignons *vegan* 20.70 €  
 gefüllt mit Kartoffelstampf, marinierte Romana-Herzen  
 dazu hausgemachtes Kräuter-Tomaten-Öl

Salatbowl *vegetarisch* 18.50 €  
 mit Chicorée, Kichererbsen, Strauchtomaten, Quinoa,  
 Erdbeeren, Avocado, dazu Schnittlauch-Baguette & Hausdressing  
 wahlweise dazu:

- gebratene Kräuter-Garnelen -3 Stück- + 8.00 €

Wildkräutersalat 26.50 €  
 mit Chili und süßem Pfeffer gebratene Maishuhnbrust,  
 Reibeküchlein & Kräuter-Salsa

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 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“ 9.00 €

3 süße Überraschungen mit einem Espresso

„Frozen Aperol“ 8.50 €

Orangensorbet im Glas mit Fruchtfilets, Sanbitter  
& alkoholfreiem Sekt ODER mit Winzersekt aufgefüllt

Geeistes Melonen-Erdbeer-Süppchen 8.50 €

mit Chili & Minze, dazu Mango-Sorbet *vegan*

Käseauswahl 10.00 €

mit Feigensenf, Brotauswahl & Butter