

Vorweihnachtliche Gerichte

Vorspeise

Feldsalat mit winterlichem Dressing	7.50 €
• mit krossem Speck & Champignons	+ 3.50 €
• mit Kräutergarnelen & Limetten-Dip	+ 8.50 €
• mit Kalbsleber-Streifen, gebratenen Äpfeln & Zwiebeln	+ 8.50 €

Suppe

Klare Entenkraftbrühe mit Kräuterklößchen & Blattpetersilie	8.00 €
--	--------

Hokkaido-Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl & Sahnehaube	7.50 €
---	--------

Hauptgericht

Gefüllte Zucchini <i>vegan</i> mit Dattel-Mandeln, Couscous dazu Tomatensugo & Minzjoghurt	19.50 €
--	---------

Kräuterseitlinge in Rahm <i>vegetarisch</i> mit Tagliatelle, geriebenem Parmesan, frittiertem Rucola, gebackenen Kirschtomaten & Salatteller	20.50 €
--	---------

Hauptgericht

Lachsfilet vom Grill auf Tagliarini, gebuttertem grünen Spargel & Safranschaum		27.90 €
Westerwälder Bauernente aus dem Rohr mit gefüllten Schmoräpfelchen, Jus, Rotkohl & Kartoffelklößchen		25.50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelspalten, Zwiebeln, Kartoffelstampf & Endiviensalat		26.50 €
„Unser Hirsch-Edel-Gulasch“ mit Spätzle & Rotkohl		25.50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Café de Paris Butter dazu Bohnenbündchen & Kartoffelgratin	250 g -Blockhouse Style-	39.50 €
Surf & Turf Medaillon vom Rinderfilet & King Prawn dazu Sauce Bernaise, Reibeküchlein & Feldsalat	150 g	39.90 €

Deftige „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 *vegan* mit Baguette 14.50 €

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

Dreierlei Matjes 22.50 €
 mit Reibeküchlein & Bohnen

extra Portion: Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise 1.00 €

Dessert & Käse

Gemischtes Eis	5.40 €
Vanille-, Erdbeer-, & Schokoladen-Eis mit Waffel auf Wunsch Portion Sahnehaube	1.00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren „Liebl Himbeergeist“ & Sahnehaube	9.50 €
Hausgemachte Zimt-Panna Cotta mit kandierten Pflaumen & Walnusseis	8.50 €
Café Gourmand 3 süße Überraschungen mit einem Espresso	9.00 €
Käseauswahl mit Feigensenf, Bauernbrot & Butter	10.00 €

-Regionale Küche-

mit Partnern / Lieferanten aus der Region & heimischen Produkten

wie zum Beispiel: vom Hof Udo Kolb aus Greifenstein-Rodenberg

Eier vom Geflügelhof Thomé aus Weinbach

Kartoffeln von der Familie Schmidt aus Runkel-Schadeck

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