



# Sommer 2024

## Vorspeisen



### **Falafel-Duett**

Gepickelte Rote Beete, Curry-Hummus  
Wildkräutersalat, Kokos-Sesam-Dressing (vegan)

15,50 €

### **Gebeizte Forelle vom Forellenhof Spohn, Heiligkreuzsteinach**

Kartoffelrösti, Gurke, süß-sauer eingelegter Golddrettich, Dill-Sauerrahm

17,50 €

### **Vitello Tonnato**

Marinierter Kalbsrücken, Thunfisch-Sashimi  
Miso-Sesam-Crème, Wakame-Salat

18,50 €

### **Kleiner Krone Salat**

angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing

6,50 €

### **Großer Krone Salat**

angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing  
wahlweise mit:

- Ziegenkäse in der Krokant-Honig-Kruste
- gegrillten Putenstreifen, Pilzen, Sauerrahm-Dip
- gebratenen Rinderfilet Spitzen, Jus und Kräuterbutter
- gegrillten Riesengarnelen, süß-scharfer Dip

14,50 €

16,50 €

18,50 €

19,50 €

**Zu allen großen Salaten reichen wir Baguette und Butter**

## Suppen

### **Mais-Safran-Suppe | vegan**

Mais-Crunch



8,50 €

### **Basilikum-Kaltschale | vegetarisch | kalt**

konfierte Cherry-Tomate

8,50 €

### **Tagessuppe**

„Die von heute“

5,50 €





**Vegetarisch**

auch als Zwischengang

**Zwischengang**

**Caprese mal anders | kalt**

Tomaten-Carpaccio, Burrata, Basilikumpesto  
marinierter Rucolasalat

16,50 €

18,50 €

**Asia Fusion**

Mie-Nudeln aus dem Wok, asiatisches Gemüse, Saitan

16,50 €

18,50 €

**Lackierte Süßkartoffel**

gebratener Pak Choi und Kimchi-Sauce

15,50 €

17,50 €



**Frische Fische**

auch als Zwischengang

**Welsfilet vom Grill**

Kartoffel-Lauch-Gemüse, Dijonsenf-Sauce

25,00 €

31,00 €

**Thunfischsteak | glasig gebraten**

Teriyaki-Soja-Lack, Kokosreis, Blattspinat

26,50 €

32,50 €





## Hauptgerichte

**Die mit \* gekennzeichneten Gerichte  
gibt es auch als „kleinen Hauptgang“ -3,00 €**

<b>Rosa gebratenes Lammrückenfilet*</b> Parmesan-Crème Brûlée, Fenchel-Spitzpaprika-Gemüse	<b>35,50 €</b>
<b>Kikok Maishähnchenbrust   Mehr Tierwohl und frei von Gentechnik</b> römische Nocken, Ratatouille Gemüse	<b>26,50 €</b>
<b>Kochkäs Schnitzel vom Wohlfühlschwein*</b> Pommes frites, grüner Salat	<b>22,50 €</b>
<b>Cordon Bleu vom Hausschwein aus dem Odenwald</b> Röstkartoffeln, grüner Salat	<b>23,50 €</b>
<b>Unser Zwiebelrostbraten*</b> aus dem Roastbeef geschnitten gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce und handgeschabte Spätzle	<b>29,50 €</b>





## Gegrilltes aus der Krone Metzgerei

### Rohgewicht

Krone Cut ca. 180g | Dr. Kohl ca. 300g

<b>Rumpsteak</b> aus unserem Reifeschrank	27,00 €	34,00 €
<b>Rinderfilet</b> vom Weiderind	33,00 €	39,00 €
<b>Entrecôte</b> dry aged	32,00 €	37,00 €
<b>Rückensteak</b> vom „Wohlfühlschwein“	23,00 €	
<b>Lammrückenfilet</b> ohne Fettrand		34,00 €

### Wählen Sie Ihre zwei Beilagen

(jede weitere Beilage + 4,50 €)

Pommes frites | Bratkartoffeln | Kroketten | römische Nocken | handgeschabte Spätzle | Dampfkartoffeln | Gemüseallerlei | Ratatouille | Krone Salat

### und eine Sauce oder Butter

(jede weitere Sauce + 3,50 €)

Unsere Jus | Rahmsauce | Pilzrahmsauce | Pfeffersauce | Sauce Béarnaise | Sauce Hollandaise  
Vegane Rieslingsauce | hausgemachte Kräuterbutter oder Café de Paris-Butter

## für 2 Personen:

**Das Tomahawk Steak** pro Person **41,00 €**

**aus dem hinteren Teil der Hochrippe des Rindes mit langem Knochen geschnitten**

Zubereitungszeit 35 min | 900g bis 1250g mit Knochen | am Tisch für Sie tranchiert

Sauce Béarnaise und Café de Paris-Butter

Zwei Beilagen nach Wahl

Krone Salat oder Gemüseallerlei





## Zum Nachtisch

### **Krone-Liebe**

Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott und Sahne

9,00 €

### **Geeistes Melonensüppchen**

Tonkabohnen-Eis

10,50 €

### **English Tea Time**

Earl Grey-Eis, Savarin, Bergamotten-Gel, Schokoladen-Crunch

12,50 €

### **Dreierlei Früchte-Sorbet | vegan**

Frische Früchte

11,50 €

### **Heidelbeer-Becher**

Joghurt-Eis, Heidelbeer-Sorbet, Vanillesahne

10,00 €

### **Einfach Eis**

Gemischtes Eis – mit oder ohne Sahne

7,50 €

### **Nachtisch**

„Der von heute“

5,50 €

