

Abendkarte von 18.00 – 20.30

Suppen und Vorspeisen

„zum Einstimmen & Auslöffeln“

Crèmesuppe von der Gartentomate

mit Kräutersahne & Brotcroûtons | 4,90 €

Gebundene Wildsuppe

mit Preiselbeersahne | 5,30 €

Räucherlachsrose

auf hausgemachtem Rösti an einer cremigen Honig-Dijonsenf-Soße dazu ein frisches Salatbouquet mit Mango-Vinaigrette | 9,90 €

Carpaccio von der Roten Bete

mit Wildkräutersalat an hessischer Apfelvinaigrette mit Sonnenblumenkern-Krokant & gehobeltem Parmesan | 7,90 €



Kleines Feines

„für den leichten Appetit“

Kronenhofstoast

Zwei Schweinelendchen an Sauce Hollandaise, Gemüse garnitur und frische Champignons | 12,50 €

Gebratene Champignonköpfe - vegetarisch

in Kräuterbutter an kleinem Salatbouquet mit Frühlingsquark und ofenwarmen Baguette | 10,90 €

Und für den größeren Appetit zusätzlich:

- mit Pommes frites +2,00 €

- mit Bratkartoffeln +2,50 €

Dazu ein Beilagensalat von unserem Salatbuffet 2,90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



Abendkarte von 18.00 – 20.30

Kronenhofspezialitäten

„für Genießer & Feinschmecker“

Weser-Flößerpfanne

Filetsteaks von Rind und Schwein mit Speckscheibe, frischen Champignons, Grilltomate, Rosenkohl und Röstkartoffeln in der Pfanne serviert | 18,90 €

Gegrillte Variationen vom Lamm



Lammrückenfilet und Lammcarées auf mediterranem Gemüse und einer feinen Knoblauch-Thymianjus, dazu Rosmarinkartoffeln | 25,90 €

Frische Kalbsleber



auf Steinpilzpüree angerichtet mit geschmorten Kirschäpfeln umlegt und Madeirasoße nappiert, dazu Salate vom Salatbuffet | 23,90 €

Wilder Burger



100% Wild im Burgerbrötchen mit Wildkräutersalat dazu gebratene Waldpilze, Speck und Zwiebeln sowie Preiselbeeren | 14,90 €

Auf Wunsch:

- mit Pommes frites +2,00 €
- mit Süßkartoffelpommes +2,50 €

Rinderfilet „Art des Hauses“

ca. 250 Gramm mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Speckscheibe und frischen Champignons, dazu Pommes frites und Salate vom Salatbuffet | 29,90 €

Für zwei, die einer Meinung sind:

Chateaubriand (ca. 500 g) - am Tisch tranchiert

auf Brotcrouton angerichtet mit Grilltomate, Speckscheibe und frischen Champignons, dazu Sauce Bernaise und Pfefferrahmsoße, bunte Gemüseplatte, Herzoginnenkartoffeln und Salate vom Salatbuffet | pro Person 32,90

Dazu empfehlen wir Ihnen: Château Haut Rocher, feiner Bordeaux, weich mit gut eingebundenen Tanninen

Lieber Gast, ein besonderes Essen braucht Vorbereitung. Daher ist dieses Gericht nur auf Anfrage bzw. Vorbestellung erhältlich. Sprechen Sie uns gerne an!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



Abendkarte von 18.00 – 20.30

Landhausklassiker

„Allseits bekannt & altbewährt“

Gefüllte Rinderroulade

klassisch mit Zwiebeln, Speck und Gurke gefüllt, dazu Salzkartoffeln & Apfelrotkohl | 18,50 €

Schweineschnitzel „Holzfäller Art“

mit geschmorten Zwiebeln, Speckscheibe, Röstkartoffeln und dazu Salate vom Salatbuffet | 13,50 €

Tafelspitz vom Rind



mit Hessischer Grüner Soße „Kronenhof Art“, mit Petersilienkartoffeln und Gemüse umlegt | 17,50 €

Schweineschnitzel Jäger Art“

mit frischen Champignons in Rahm, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet | 13,50
oder mit Bratkartoffeln | 13,90 €

Rumpsteak „Tiroler Art“

mit gebackenen Zwiebelringen und geschmolzenen Tomaten, dazu Pariser Schaumbutter, hausgemachte Rösti und frische Salate vom Salatbuffet | 24,90 €

Pikanter Chilispieß

von Rind und Schwein an einer pikanten Paprika-Chili-Rahmsoße mit gebratenen Champignons, dazu Pommes frites und Salate vom Salatbuffet | 18,50 €

Dazu ein Beilagensalat von unserem Salatbuffet 2,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



Abendkarte von 18.00 – 20.30

Nudelvariationen und Salate

„zum Glücklich-Essen“

Gefüllte Nudelteigtaschen - vegetarisch

mit Steinpilzfüllung auf Pfefferschaum & Wildkräutern dazu Walnusskerne | 12,90 €

Fitnesssalat Kronenhof-Art - vegetarisch

Großer Salatteller von bunten Salaten nach Art des Hauses dazu reichen wir Vollkornbrot | 9,90 €

Zusätzlich:

- mit gebratener Hähnchenbrust 12,90 €

Frische Pasta Pesto -

Frische Bandnudeln an einer Pesto -Sauce mit gebratenem mediterranen Gemüse & Sonnenblumenkernen | 10,90 €

Wahlweise:

- mit gebratener Hähnchenbrust 13,90 €

- mit gebratenen Rinderfiletspitzen 18,90 €

Salat „Wilde Ziege“ - vegetarisch

Bunter Wildkräutersalat mit einer fruchtigen Apfel-Vinaigrette, dazu gratinierter Ziegenkäsen und karamellisierten Vital-Kernen, mit frischem Landbrot | 12,90 €

Nudel-Brokkoli-Gratin - vegetarisch

Nudeln und Brokkoli mit einer hellen Rahmsauce und Käse überbacken | 10,50 €

Dazu ein Beilagensalat von unserem Salatbuffet 2,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



Abendkarte von 18.00 – 20.30

Fangfrische Fischgerichte

„aus heimischen Gewässern“

Diemel Saiblingsfilet

auf der Haut gebraten mit einem Zitronen-Thymian-Risotto mit Salz-Mandeln garniert dazu Salate vom Salatbuffet | 24,90 €

Reinhardswaldforelle „Müllerin“

an Sahnemeerrettich mit buntem Gemüsebouquet sowie Salzkartoffeln und Salate vom Salatbuffet | 15,90 €

Unser Versprechen:

Nachhaltig & regional - wir beziehen unseren Fisch aus der Region von der Fischzucht Familie Dworak

Man sagt: „Fisch muss schwimmen“

Traiser Weißburgunder & Auxerois vom Weingut Dr. Crusius. Betont säuremild & dennoch kräftig im Geschmack wird er zum perfekten Begleiter – nicht nur zu Fischgerichten!
0,75 l | 24,90 €



Der Weserspruch

*„Wo Werra sich und Fulda küssen
Sie ihre Namen büssen müssen,
und hier entsteht durch diesen Kuss
Deutsch bis zum Meer der **Weser** Fluss.“
Hann. Münden, d. 31. Juli 1899*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.

Abendkarte von 18.00 – 20.30

Es geht Wild zu...

„in unseren heimischen Wäldern“

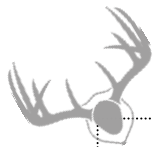
Wildragout „Flessen à la carte“



mit Waldpilzen in Rahm angerichtet, dazu Preiselbeeren, Spätzle und Salate vom Salatbuffet | 18,50 €

Reinhardswälder Teller

zwei Medaillons vom Hirsch mit geschmorten Waldpilzen und einer feinen Cognac- Rahmsoße, Speckscheibe, Gemüsebouquet und hausgemachten Rösti | 19,90 €



... & zum Wild ein kräftiger Begleiter:

Fass 23 - Weingut Pfannebecker
ein kräftiger Rotweincuvée von Cabernet Sauvignon,
Merlot & Dornfelder mit samtiger Tanninstruktur
0,75 l 18,00 €

Die Sage von der Entstehung des Reinhardswaldes

„Graf Reinhard, ein leidenschaftlicher Spieler, besaß riesige Ländereien. Der Bischof von Paderborn gewann und der Graf verlor sein Land. Aber er sann auf einen Ausweg: Er bat um die Gnade, noch einmal säen und ernten zu dürfen. Die Bitte wurde ihm gewährt. Graf Reinhard säte Eichen anstelle von Getreide. Bis diese Früchte trugen, die man ernten konnte, vergingen viele, viele Jahre. Der Bischof kapitulierte vor so viel List und der Reinhardswald kam zu seinen Eichen und seinem Namen. Die Eichen wuchsen und gediehen, wurden groß, stattlich und alt. So entstand der mittlerweile 1000 Jahre alte Reinhardswald.“



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



Abendkarte von 18.00 – 20.30

Der süße Abschluss

„Unsere süßen Dauerbrenner“

Apfelfannküchlein

an Vanillesoßenspiegel und einer Kugel Eis | 6,20 €

Omas Rote Grütze

klassisch mit Vanillesoße | 4,30 €

- dazu eine Kugel Vanilleeis | +0,90 €

Walnuss-Traum

zwei Kugeln Walnusseis an Walnuskernen mit Eierlikör und Sahne | 4,20 €

Sanfter Engel

Vanilleeis mit Orangensaft mit Sekt aufgefüllt | 4,20 €

*... dazu empfehlen Ihnen eine Tasse heißen Espresso oder
einen Oedelsheimer Katertrunk!*