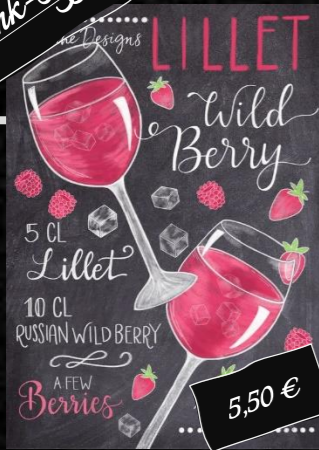


Abendkarte



Trink-Tipp:



Liebe Gäste,

schön, dass wir Sie wieder bei uns im Kronenhof begrüßen dürfen! Damit Sie sich bei uns sicher und wohlfühlen, möchten wir für Sie die wichtigsten Hygieneregeln zusammenfassen:

1. Bitte tragen Sie im gesamten Restaurant einen Nasen-Mundschutz – außer an Ihrem Platz.
2. Betreten Sie bitte das Restaurant mit desinfizierten Händen. Eine Servicestation finden Sie an jedem Eingang.
3. Beachten Sie die Registrierungspflicht und tragen Sie sich bitte in die vorgesehenen Tischkarten ein.
4. Achten Sie den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen sowie unserem Servicepersonal.
5. Sprechen Sie mit uns: Was gefällt Ihnen, was könnten wir noch berücksichtigen? Was fehlt Ihnen? Ihre Gesundheit und dass Sie sich bei uns wohlfühlen, liegt uns am Herzen! *Ihre Familie Przybudzki und Team*

Suppen & Vorspeisen

Crèmesuppe von der Gartentomate
mit Sahnehaube und Broutcroûtons | 5,20

Bruschetta von der Entenbrust
mit einer Thymian-Zwiebelmarmelade
und Wildkräutern | 6,50

Ziegenkäse- Bruschetta
mit einer Thymian-Zwiebelmarmelade
und Wildkräutern | 6,50

Rote-Bete- Carpaccio
mit Wildkräutersalat an hessischer
Apfelvinaigrette, Sonnenblumenkern-
Krokant & Parmesan | 8,50

Salate

Fitnesssalat
Salatteller von bunten Salaten nach Art
des Hauses mit Walnuss-Roggen-Brötchen
| 10,50
- mit gebratener Hähnchenbrust | 13,50

Salat „Wilde Ziege“
Wildkräutersalat mit einer Himbeer-
Vinaigrette an gratiniertem Ziegenkäse,
dazu karamellisierte Kerne und Walnuss-
Roggen-Brötchen | 12,90

Landhausklassiker

Flößerpfanne
Filetsteaks von Rind und Schwein mit
Speckscheibe, frischen Champignons,
Grilltomate, Rosenkohl und Röstkartoffeln |
19,90

Kronenhof-Toast
Zwei Schweinelendchen an Sauce
Hollandaise, Gemüsegarritur und
Champignons | 12,50 €
Auf Wunsch dazu:
- mit Pommes frites +2,00 €
- mit Bratkartoffeln +2,50 €

Schnitzel „Jäger Art“
mit frischen Champignons in Rahm, dazu
Pommes frites und Salat | 13,90
oder mit Bratkartoffeln | 14,50

Schweineschnitzel „Holzfäller Art“
mit geschmorten Zwiebeln, kross gebratener
Speckscheibe, Bratkartoffeln und Salat | 13,90

Gefüllte Rinderroulade
klassisch mit Zwiebeln, Speck und Gurke
gefüllt, dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl
18,90

Tiroler Rumpsteak
mit gebackenen Zwiebelringen und
geschmolzenen Tomaten, dazu Pariser
Schaumbutter, hausgemachte Rösti und Salat
| 25,90

Feinschmecker Gerichte

Schweinefiletspitzen
mit Zucchini-Kartoffel-Rösti an einem Pfefferschaum
mit Brokkoliröschen & glasierten Apfelspalten | 18,50

Rinderfilet
ca. 250 Gramm mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln,
Speckscheibe und frischen Champignons, dazu
Pommes frites und Salat | 30,90

Kalbsleber
auf Steinpilzpüree angerichtet mit geschmorten
Kirschäpfeln umlegt und Madeirasoße nappiert, dazu
sautierte Radieschen | 24,90

Lammrücken unter der Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse und einer feinen
Knoblauch-Thymianjus, dazu Rosmarinkartoffeln |
26,90

Fisch & Wild aus der Region

Reinhardswaldforelle „Müllerin“
an Sahnemeerrettich mit buntem Gemüse sowie
Salzkartoffeln und Dill-Gurken-Salat | 15,90

Wildragout „Hessen à la carte“
mit Waldpilzen in Rahm angerichtet, dazu
Preiselbeeren, Spätzle und Salat | 18,50

Reinhardswälderteller
Medaillon vom Hirsch mit geschmorten Waldpilze, an
feiner Cognac-Rahmsoße, krosser Speckscheibe,
Gemüse und hausgemachtem Rösti | 21,50

Burger & Pasta

Wilder Burger
100% Wild aus der Region im Burgerbrötchen mit
Wildkräutersalat dazu gebratene Waldpilze, Speck
und Zwiebelmarmelade | 14,90

Kronenhof-Burger
Saftiger Burger vom Rind im hausgemachten
Burgerbrötchen, frischer Blattsalat, Gurke,
Tomate und Cheddar | 13,50

Auf Wunsch dazu:
- mit Pommes frites +2,00 €
- mit Bratkartoffeln +2,50 €

Nudelteigtaschen
mit Steinpilzfüllung auf Pfefferschaum &
Wildkräutern dazu Walnusskerne und
hausgemachtes Walnuss-Roggen-Brötchen | 14,50

Pasta Pesto
Hausgemachte Bandnudeln an einer
Pesto-Sauce mit gebratenem mediterranen Gemüse
& gerösteten Sonnenblumenkernen 10,90
- mit gebratener Hähnchenbrust 14,50
- mit gebratenen Rinderfiletspitzen 18,90

Und nach dem Essen...

OBSTGARTEN | Zorge im Harz
Edelbrandcuvée 39% vol | 3,50€ 2cl