

Abendkarte *ab 17:30 Uhr*



Darf es ein Aperitif sein...?

Hessischer Apfel-Hugo	3,20	Wild Berry Dreams - alkoholfrei	4,50
Hugo	5,90	Campari Orange	4,90
Aperol „Spritz“	5,90	Martini 5cl	3,50
Hot Aperol	5,90	Sherry 5cl	3,50
Lillet „Winter Berry“	5,90	Crémant d'Alsace brut ^{0,75l}	36,00

Suppen und Vorspeisen

„zum Einstimmen & Auslöffeln“

Apfel-Kürbisschaumsuppe

mit Curry-Hähnchenspieß | 7,50

Gebundene Wildsuppe

mit Preiselbeersahne | 5,90

Ziegenkäse-Bruschetta

Karamellierter Ziegenkäse auf geröstetem Baguette mit Thymian-Zwiebel-Marmelade & Wildkräutersalat | 7,50

Bruschetta vom Tafelspitz

auf geröstetem Baguette mit Meerrettichsahne & Wildkräutersalat | 7,50



Carpaccio von der Roten Bete

an Himbeervinaigrette und Wildkräutersalat, mit Sonnenblumenkern-Krokant & gehobeltem Parmesan | 8,50

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



Abendkarte ab 17:30 Uhr

Salate, Pasta & Burger

„zum glücklichessen“

Fitnesssalat Kronenhof-Art

Bunte Salate nach Art des Hauses dazu
frisches Vollkornbrot | 10,50
- mit gebratener Hähnchenbrust +3,60

Salat „Wilde Ziege“ - vegetarisch

Wildkräutersalat mit einer fruchtigen
Himbeer-Vinaigrette, dazu gratinierter
Ziegenkäse & karamellierte Kerne mit
Ciabatta | 12,90

Kürbis-Ricotta-Ravioli

Hausgemachte Nudelteigtaschen gefüllt mit
Kürbis-Ricotta-Farce und Walnüssen garniert
| 12,90

Kronenhof-Burger

200g Rindfleisch im hausgemachten
Burgerbrötchen mit Cheddar, knackigem
Salat, Gurke, Tomate und dazu
Schmorzwiebeln | 13,50

Auf Wunsch dazu:

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

Wilder Burger



200g heimisches Wild im hausgemachten
Burgerbrötchen mit Wildkräutersalat dazu
gebratene Waldpilze, Speck und Thymian-
Zwiebel-Marmelade | 14,90

Auf Wunsch zum Burger:

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

Wir legen Wert auf beste Qualität!

Das Fleisch für unsere Burger beziehen wir vom heimischen Fleischer oder den Jägern der Umgebung.

Unsere Burgerbrötchen, die Saßen und der Nudelteig werden bei uns im Haus frisch zubereitet.

Abendkarte ab 17:30 Uhr

Kronenhofspezialitäten

„für Genießer & Feinschmecker“

Weser-Flößerpfanne

Filetsteaks von Rind & Schwein mit Speckscheibe, frischen Champignons, Grilltomate, Rosenkohl & Bratkartoffeln in der Pfanne serviert | 20,90

Rinderfilet „Art des Hauses“

ca. 250 Gramm an Kräuter- & Rotweinbutter, dazu Röstzwiebeln, & Speckscheibe, frische Champignons, Pommes Frites & Salat | 31,90

Frische Kalbsleber

auf Steinpilzpüree angerichtet mit geschmorten Kirschäpfeln umlegt und Madeirasoße nappiert, dazu sautierte Radieschen | 25,90



Schweinefiletspitzen

mit Zucchini-Kartoffel-Rösti an Pfefferschäum mit Brokkoliröschen & glasierten Apfelspalten | 19,90

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 verschiedene Salate
pro Person 34,90

Dazu empfehlen wir Ihnen: Château Haut Rocher, feiner Bordeaux, weich mit gut eingebundenen Tanninen 0,75l 38,00

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

Abendkarte ab 17:30 Uhr

Landhausklassiker

„Allseits bekannt & altbewährt“

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit frischen Champignons in Rahm, dazu
Pommes Frites und Salat | 14,50
oder mit Bratkartoffeln | +1,40

Schweineschnitzel „Holzfäller Art“

mit geschmorten Zwiebeln, Speckscheibe,
Röstkartoffeln und
dazu ein Salatteller | 14,50

Gefüllte Rinderroulade

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



Oedelsheimer Kohlroulade

in Rahmwirsing mit Salzkartoffeln und
einem bunten Salat | 15,90



Entrecôte à la Chef

mit würzigen Speckbohnen und krossen
Röstzwiebeln an einer Pfeffersoße dazu
Pommes Frites | 26,90

Kronenhoftoast

zwei Schweinelendchen auf Toast mit Sauce
Hollandaise, Gemüse garnitur und frischen
Champignons | 13,90
- mit Pommes frites +2,00
- mit Bratkartoffeln +2,50

Und nach dem Essen...

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

Abendkarte ab 17:30 Uhr

Fangfrische Fischgerichte

„aus heimischen Gewässern“

Frisch gefangener Weseraal

kross in Butter gebraten mit Bratkartoffeln,
frischen Champignons und Dillsoße dazu ein
Beilagensalat | 28,90

Reinhardswaldforelle „Müllerin“

an Sahnemeerrettich mit buntem
Gemüsebouquet sowie
Salzkartoffeln und Gurkensalat | 15,90

Unser Versprechen:

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

Man sagt: „Der Fisch soll schwimmen“

Weingut Pfaffmann „Der Fisch muss schwimmen“
Rassig-spritzige Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder Trauben. Mit
animierenden Aromen wie Mirabelle und Pfirsich aber auch
typischen Burgundernoten wie Birne, Zitrone ist er der perfekte
Begleiter zu unseren Fischgerichten.

0,75l 17,90



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

Abendkarte ab 17:30 Uhr

Es geht Wild zu...

„in unseren heimischen Wäldern“

Wildragout „Flessen à la carte“



mit Waldpilzen in Rahm angerichtet, dazu Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Salat | 18,50

Reinhardswälder Teller



150 g Medaillons vom Hirsch mit geschmorten Waldpilzen und einer feinen Cognac-Rahmsoße, Speckscheibe, Gemüse & Hausmacher Rösti | 21,90
- als große Portion mit 200g Hirsch | + 5,00



... & zum Wild ein kräftiger Begleiter:

Fass 23 - Weingut Pfannebecker
ein kräftiger Rotweincuvée von Cabernet Sauvignon,
Merlot & Dornfelder mit samtiger Tanninstruktur
0,75l 21,90

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 ab 17:30 Uhr

Der süße Abschluss

„Desserts & Digestifs“

Apfelfannkuchlein

an Vanillesoßenspiegel und einer Kugel Eis | 6,50

Omas Rote Grütze

klassisch mit Vanillesoße und dazu eine Kugel Vanilleeis | 5,20

Walnuss-Traum

zwei Kugeln Walnusseis an karamellisierten Walnüssen mit Eierlikör und Sahne | 4,20

Sanfter Engel

Vanilleeis mit Orangensaft mit Sekt aufgefüllt | 4,20

Feine Digestifs

Dessertwein 0,1l

KERNER Spätlese, schöne Würze, dezente Restsüße, mild | 3,90

Rum 2cl

RON ZACAPA CENTENARIO 23 | 5,90

DON PAPA 10 YO 2 cl | 7,50

10 JAHRE IM EICHENFASS GEREIFT

Grappa 2cl

GRAPPA DIE MOSCATO Destillerie Marolo | 3,90

GRAPPA DIE BAROLO Destillerie Marolo | 4,90

Single Malt Whisky 2cl

ELSBURN WAYFARE The Cask Strength | 6,90

Obstbrand 2cl

OBSTGARTEN Hammerschmiede | 3,50

ZIEGLER Wildkirsch No. I | 8,90

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

*Wenn Sie zufrieden waren, sagen Sie es gern weiter,
wenn nicht, sagen Sie es bitte uns.*



@kronenhof_wesertal



Hotel-Restaurant Kronenhof



Hotel Restaurant Kronenhof



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