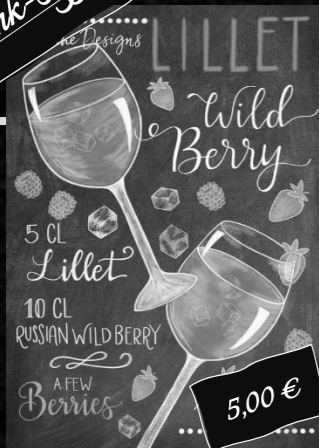


Trink-Tipp:



# Speisekarte



*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

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

**Bärlauchsuppe**  
mit Räucheraalstreifen | 6,60

## Vorspeisen

**Räucherlachsrose**  
auf Hausmacher Rösti mit Honig-Dijonsenf-Soße, dazu ein frisches Salatbouquet mit Mango-Vinaigrette | 9,90

**Carpaccio von der Roten Bete**  
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 fruchtigen Apfel-Vinaigrette an gratiniertem Ziegenkäse, dazu karamellisierte Vital-Kerne und ein Walnuss-Roggen-Brötchen | 12,90

## Hauptspeisen

**Flößerpfanne**  
Filetsteaks von Rind und Schwein mit Speckscheibe, frischen Champignons, Grilltomate, Rosenkohl und Röstkartoffeln in der Pfanne serviert | 19,90

**Kronenhof-Toast**  
Zwei Schweinelendchen an Sauce Hollandaise, Gemüse garnitur und Champignons | 12,50 €  
- 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

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

## Fisch & Wild aus der Region

**Weser-Aalpfanne**  
an Dillsoße mit frischen gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und Salat | 22,90

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

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

**Reinhardswälderteller**  
Medaillons vom Hirsch, geschmorte Waldpilze, feine Cognac- Rahmsoße, Speckscheibe, Gemüse und Rösti | 21,50

## Feinschmecker Gerichte

**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

**Variation vom Lamm**  
Lammrückenfilet und Lammcarées auf mediterranem Gemüse und einer feinen Knoblauch-Thymianjus, dazu Rosmarinkartoffeln | 26,90

## 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 Süßkartoffelpommes +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 & Vitalkernen | 11,50  
- mit gebratener Hähnchenbrust 14,50  
- mit gebratenen Rinderfiletspitzen 18,90

## Und nach dem Essen...

**OBSTGARTEN** | Zorge im Harz  
Edelbrandcuvée aus Apfel, Birne, Zwetschge, Himbeer, Schlehe und Kirsch - fein und mild  
3,50€ 2cl