



Aperitif

Kleine Probe unserer Weißweine des Jahres 2021:

Riesling | Weißburgunder | Müller-Thurgau | Bacchus á 5 cl € 8/ á 0,1 l € 15

White Port Tonic mit Rosmarin & Zitrone	30 cl		€ 8,50
Tegernsee Hell vom Fass	30 cl	€ 3	50 cl € 4,90
Sanddorn – Spritz (Sanddornlikör, Sekt, Wasser, Orange)			30 cl € 7,90
Hausgemachte Ingwerlimonade			30 cl € 4,50

Vorspeisen

Crème brûlée vom Kahlgründer Ziegenkäse
mit Cranberries und Salatbouquet € 12

Tartar vom Rinderfilet
handgeschnitten & klassisch angemacht mit Bauernbrot € 14

Nordseekrabben mit Creme fraîche und Kartoffelrösti € 16

Suppen

Tafelspitzbrühe mit gefüllten Flädle und Wurzelgemüse € 7,50

Schaumsüppchen von Frankfurter Grüne Soße Kräutern € 7,50

Vegetarisch & vegan

Knödel – Trio: Rote Beete-, Spinat- und Käseknödel
auf Rahmspinat mit Parmesanschaum € 17,50

Lauwarmer Quinoasalat mit Grillgemüse und Minzdip € 17,50

Steaks vom Grill

Hochwertiges Fleisch aus unserer Region gemäß den Anforderungen der **Initiative Tierwohl**:

Kotelett vom Landschwein	300 g	€ 16
Rumpsteak aus dem Rinderrücken	250 g	€ 20
Rinderfilet	250 g	€ 32
Ribeye	350 g	€ 32

Soßen je € 4
Cognac-Pfefferrahm
Rahmpilze
Kräuterbutter € 2,50

Beilagen je € 5,50
Ofenkartoffel | Rösti | Pommes | Beilagensalat
Grillgemüse | Kräuterbaguette | Bratkartoffel





Krone – Klassiker

Kahlgründer Cordon bleu saftig gefüllter Rücken vom Landschwein mit Schinken und Bergkäse , Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 21,50
Wasserloser Pfännchen Filet vom Landschwein mit Rahmpilzen, Frühlingsgemüse und Spätzle	€ 25,90
Skrei & Nordseekrabben auf Kartoffel-Spinattörtchen mit Senfschaum	€ 26,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäufelr –11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit Pilzen, Frühlingsgemüse, Cranberries und Serviettenknödel	€ 29,80

Vespergerichte

Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 16
Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Senf-Dillsoße und Salatbouquet	€ 16

Dessert

Marillenknödel mit Vanillesoße	€ 7,50
Große Kugel Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 7,50
Variation von der Valrhona – Schokolade	€ 12
Krone-Gedeck: Espresso Kugel Salzkaramell – Eis hausgemachter Orangen-Eierlikör	€ 14

**Jeden Samstag Degustationsmenü in 5 Gängen € 65
Inkl. Weinbegleitung (5 x 0,1l) € 88**

Jeden Sonntag Sonntagsbuffet von 12 Uhr bis 14 Uhr € 38

Öffnungszeiten

Samstag bis Mittwoch von 17 Uhr bis 23 Uhr, warme Küche bis 21 Uhr
Sonntagsbuffet von 12 Uhr – 14 Uhr. Donnerstag & Freitag Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bauer Fleisch, Goldbach – regionales Fleisch artgerechter Haltung gemäß der Initiative Tierwohl
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge
Bäckereiein Christ & Reisert, Alzenau – Brot, Brötchen
Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Kaffee Braun, Mainaschaff – fair gehandelter Kaffee
Metzgerei Streit, Wasserlos – Wurst

**Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!
Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.**

