



Weihnachtliche MENÜVORSCHLÄGE 2026

Gültigkeit ab 20 Personen.

Darunter können Sie gerne
aus unserer aktuellen
Speisekarte auswählen.

Traditionsmenü

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel & Gemüsestreifen

Medaillons vom Landschwein mit Rahmpilzen, winterlichem Gemüse,
Kräuterbutter, krossem Speck und Spätzle
oder

Filet vom Norweger Lachs
auf Rahmspinat mit Safransoße und Bandnudeln

Mousse au chocolat mit Himbeersorbet und frischen Beeren

45,-
Euro

Heimattliebe

Tafelspitz-Carpaccio mit Frankfurter Grüner Soße und kleinem Salatbouquet

Über Nacht gegarter Sauerbraten vom Rind mit Apfelkompott, Rotkohl und Serviettenknödeln
oder

Filet vom Saibling aus dem Hafenlohrthal mit Kürbis-Spinatrisotto und Krustentierschaum

Warmer Crumble vom Alzenauer Topaz-Apfel mit Rahmeis

49,-
Euro

Gänsemenü

Marinierter Feldsalat in Apfel-Ingwerdressing
mit Gänseleber & Crôutons

Portion ofenfrische Weihnachtsgans in Orangensoße
mit Selleriepürée, Apfel-Rotkohl und geschmälztem Kartoffelknödel

Walnußeis mit Kahlgründer Glühweinzwetschgen

65,-
Euro

Das Krone-Essen

Feine Vorspeisevariation „1863“
Gebackene Riesengarnele mit Aioli | Hausgebeizter Lachs mit Rösti
Grillgemüse | Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße

Kürbis-Ingwersüppchen mit Birne & Kernöl

Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe mit Spätzle

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

73,50
Euro



Jahreszeitenbuffet

Lassen Sie sich von der Krone-Küche überraschen.
Marktangebot & Saison bestimmen das Menü.
Sie geben uns die Freiheit bei der Auswahl, wir danken es Ihnen mit einem
excellenten Preis-Leistungsverhältnis. Mindestpersonenzahl 30.



Was Sie auf jeden Fall erwartet:

Große Auswahl verschiedener Vorspeisen in Tapas-Format,
Suppe, 6 verschiedene Salate, 3 verschiedene Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, Veggi)
sowie 3 feine Desserts

Weitere beliebte Krone-Klassiker der letzten Jahre

Vorspeisen

Ziegenkäse vom Berghof aus dem Ofen, Tomaten-Chutney, Röstbrot
Vitello tonnato – rosa gebratener Kalbsrücken in Thunfischsoße
Garnelen im Knuspermantel auf süß-saurem Gemüsesalat
Tartar vom Thunfisch mit Avocado und Sauerkrem
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Krosser Schweinebauch auf Erbsenpüree
Klassisch angemachtes Rindertartar



Suppen

Kürbis-Ingwersüppchen mit Crôutons und Kernöl
Fränkisches Kartoffelsüppchen mit Alblinsen
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôton
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
Maronensüppchen mit Sellerie & Apfel
Waldpilzsüppchen mit Crôutons
Hummerschaumsüppchen



Hauptgerichte

Rehshäufel mit Pilzrahm, Cranberries und Serviettenknödel
Über Nacht geschmortes Schulterscherzel v. Rind auf Kohlrabigemüse
Krustenbraten vom Landschwein in Kümmeljus mit Bayrisch Kraut & Knödeln
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe mit Röstzwiebeln und Kalbsjus
Lachsforellenfilet aus dem Hafenlohrthal auf Blattspinat und Bouillabaisesoße
Filetspitzen Stroganoff (Rind) in Senfrahm mit Pfifferlingen und Cornichons
Saftig gefülltes Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Schöpfkäse & Schinken
Gesottener Tafelspitz in Bouillon mit Wurzelgemüse und Meerrettichsoße
Filet Wellington – im Blätterteig gebackenes Rinderfilet an Trüffelsoße
Hausgemachte Tagliatelle mit Wintertrüffeln und Parmesanschaum
Knuspriges vom Spanferkel mit Bayrisch Kraut und Kümmeljus
Gefüllte Bauernente in Orangensoße mit Steckrübengemüse
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen in Rahm
Pannfisch vom Zander auf Speckkartoffeln mit Senfsoße
Saftig gefüllte Kalbsbrust auf Karottengemüse
Entrecote Cafe de Paris mit Pommes frites

Wir freuen uns
auf euch!

