



Aperitif

Frisch aus dem Entsafter: Apfel, Karotte, Orange & Ingwer	20cl	€ 3,90
Sanddorn - Spritz: Sanddornlikör, Riesling, Sekt, Mineralwasser	20 cl	€ 4,50
Dirkers Apfel- Ingwerschaumwein	10 cl	€ 4,50
Michelbacher Winzersekt brut Weingut Höfler	10 cl	€ 5,80
Kulmbacher Zoigl -Bier im Henkelglas - naturtrüb	30 cl	€ 2,80

Vorspeisen

Alzenauer Vollwertsalat in Cremedressing Tomaten-Avocado-Crôstini	€ 8,90
Rote Beete/ Meerrettich-Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse vom Schöllkrippener Berghof	€ 12,50
Carpaccio & Tartar vom Weideochsen mit Limonen-Mayonnaise	€ 14,90
Krone-Klassikerteller: Curryhähnchencocktail Rösti mit Ziegenkäse Garnele auf Mango-Chilichutney Räucherlachs Tafelspitz in Grüner Soße	€ 14,90

Suppen

Kartoffel-Lauchsüppchen mit roten Alblinsen und Crôutons	€ 6,50
Cremesüppchen vom Ingwer & Kürbis mit Kernöl	€ 6,50
Leberknödel in kräftiger Tafelspitzbouillon mit feinem Gemüse	€ 5,80

Fleisch und Wild aus der Region

Königsberger Klopse vom Kalb in Kapern-Senfrahm mit Reis	€ 12,80
Portion ofenfrische gefüllte Bauernente in Orangensoße mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln	€ 14,90
Wildschweingulasch mit Pilzen, Serviettenknödel und kleinem Salat	€ 16,50
Saftig gefülltes Cordon bleu vom Hällischen Schwein mit Bratkartoffeln und Salatteller	€ 17,50
Wasserloser Pfännchen: Filet vom Landschwein mit Rahmchampignons, Speck, Kräuterbutter, Spätzle und glasiertem Herbstgemüse	€ 19,50
Unser Klassiker: Ofenfrisches Rehschäufel in kräftiger Jus mit Steinpilzen, Rahmwirsing und Spätzle	€ 21,80
Rumpsteak vom Boeuf de Hohenlohe mit Pfefferrahm, Rösti & Salat	€ 24,50
Das Traditionsgericht seit 1863: Filetsteak Hotel Krone: 280 g-Filet vom fränkischen Weideochsen mit pochiertem Ei, Ofentomate, Sauce Bernaise und Rösti	€ 34,80

Fisch

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal auf Kürbisrisotto mit eingemachten Tomaten, Babypinat und Sauerampfersoße	€ 19,00
Gebackener Seelachs mit Frankfurter Grüner Soße und Dampfkartoffeln	€ 15,50





Slow-Food-Menü:

Gebackene Blutwurst vom Hahnenkammhof
mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln (€ 12)
2014 Kerner feinherb, aus eigenem Anbau

Senfrostbraten vom Wildschwein auf Spätzle
mit Rotweinreduktion und Röstzwiebeln (€ 19)
2014 Domina trocken, aus eigenem Anbau

Crumble und Eis vom Alzenauer Topaz-Apfel (€ 8)
2003 Gemischter Satz edelsüß, aus eigenem Anbau

Menüpreis € 35 | Weinbegleitung 3 x 0,1l € 9,50

Vespergerichte

Krone-Brotzeit: Hausmacher Wurst vom Dorfmetzger,
Obazda, Schinken & Käse mit Bauernbrot € 12,50

Gebackener Brie mit wilden Preiselbeeren, Salaten und Bauernbrot € 13,50

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße und Reibekuchen € 14,50

Vegetarisch

Grünkern-Burger mit hausgebackenem Kürbiskernbrot,
Guacamole, Quarkdip und Süßkartoffelfritten € 14,50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat € 13,00

Schwammerlragout mit Serviettenknödeln € 14,50

Dessert

Große Kugel hausgemachtes Tahiti-Vanilleis mit steirischem Kernöl € 6,50

Krone-Gedeck: Espresso | hauseigener Rieslingbrand | Kugel Salzkaramell-Eis € 9,80

Gefüllte Schwarzkümmel-Hanf-Canneloni
mit eingemachtem Alzenauer Apfel und weißem Nougateis € 11,50

Ab 2 Personen: Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
und hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis pro Person € 9,80

Hausgemachtes Eis & Sorbet - frisch aufgeschlagen aus dem Paco-Jet:
pro Kugel € 3,-

Creme-Eis: Orange-Sanddorn | Tahiti-Vanille | Mandel | Salzkaramell | Valrhona-
Schokolade Sorbet: Williams-Christ | Apfel--Ingwer | Quitte | Zwetschge

Unser Allergenornder kann am Buffet eingesehen werden.
Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen
teilen!

