

Beispiele für Ihre Feierlichkeiten im Krone Restaurant .Wir haben ein vielfältiges Angebot je nach Saison, Fisch, Geflügel, Wild, Spargel, wir beraten Sie gerne

Menü

Champignoncremesuppe
mit Baguette

Salatteller mit Feldsalat
und Croutons

Wilderertopf "Hubertus" von Reh und
Hirschedelgulasch
mit Waldhonig und Rotwein verfeinert dazu
Preiselbeerbirnen

Schweinelendchen am Stück gebraten
mit pikanter Pfefferrahmsauce

Kleine Putenschnitzel "Wiener Art"
Gemüseplatte "Art des Hauses"

Rosenkohl in Specksauce

Hausgemachte Spätzle, Mandelkroketten und
Kartoffelknödel

Dessert: Büffet mit Kuchen
Verschiedene Mousse und Fruchtsalat
Käsebrett

Menü

Rinderkraftbrühe mit Klößchen
und Gemüse Brunoise

Salatteller der Saison

Odenwälder Wildschweinbraten „Hubertus“
aus Ludwigs Revier mit Preiselbeerbirnen

Schweinemedailon mit Champignonköpfen und feiner
Pfeffersahnesauce

Hähnchen Brüstchen "Nach Singapur Art" mit
Currysauce und gebackenen
Früchten

Gemüseplatte "Art des Hauses"

Hausgemacht Spätzle, Klöße und Kroketten

Eisteller: Vanilleeis mit Schattenmorellen

Menü

Luftgetrockneter Schinken auf Wallnusscelleriesalat
mit Melone ausgarniert dazu Butterflocken und
Finnenbrötchen

Kartoffelsamtcremesuppe
mit Garnelenspießchen

Salatteller "Italia" mit Tunfisch Oliven
und Crema di Balsamico Kirsch garniert

Odenwälder Rehbraten "Hubertus" mit Waldhonig und
Rotwein verfeinert dazu Steinpilzrahmsauce und
Preiselbeerbirnen



Rinderfilet in der Salzkruste rosa gebraten
mit Balsamico-Juice

Schweinefilet am Stück gebraten mit Pfifferlinge und
Pfefferrahmsauce

Gemüseplatte "Art des Hauses"

Mit Blumenkohl, glacierte Fingermöhren, Erbsen,
Stangenbohnen

Hausgemacht Spätzle, Semmelknödel
und Bratkartoffel

Dessert: Apfelstrudel mit Vanilleeis

Zur späterer Stunde Käsebrett und Tatar

Menü

Markklößchensuppe

Salatteller der Saison

Odenwälder

Rinderschmorbraten von der Hochrippe
mit Rotweinsauce

Schweinemedailons mit Pfefferrahmsauce und
Champignonköpfe

Kleine Schnitzel "Wiener Art"

Gemüseplatte "Art des Hauses"

Hausgemachte Spätzle, Kroketten
und Pommes frites

Dessert: Vanilleeis flambierten Erdbeeren

Menü

ZANDERFILETHÄPPCHEN
on Basilikum Zitronenschaumsauce
dazu Kräuterreis

Feldsalat mit Wildschinken & Croutons

Fr. FLUGENTENBRUSTFILET "BIGERADE"
mit Orangensauce Apfelrotkohl
und hausgemachte Kartoffelknödel

RINDERFILET "CAFÉ DE PARIS"

On Waldhonig –Balsamico-Jus garniert mit glasierten
Fingermöhren und Erbsenschoten
Spätzle oder Mandelkroketten hausgemacht

Dessert Krone Spezialität
Vanillecreme handgeschlagen mit Waldbeerensauce

Menü

Büffet ab 35 Personen

Vorspeisen

Hausgeräucherte Odenwälder Lachsforelle
Verschiedene Antipasti ,Schinken mit Melone
Tomaten, Schafskäse mit Oliven
Ciabatta & Finnen Baguette

Salate & Gemüse



Beispiele für Ihre Feierlichkeiten im Krone Restaurant .Wir haben ein vielfältiges Angebot je nach Saison, Fisch, Geflügel, Wild, Spargel, wir beraten Sie gerne

Feldsalat mit Marinade und Rohkostsalate,
Kaisergemüse, glacierte Fingermöhrrchen

Hauptgang

Zanderfilet mit Rieslingssauce,
Hirsch Edelgulasch mit Preiselbeeren
Lendenmedaillons Picatta mit
fruchtiger Tomatensauce

Hausgemachte Beilagen

Spätzle, Kartoffelknödel, Reis, Nudeln

Dessert

Verschiedene Mousses und Cremes,
Obstsalat Florida

Käsebrett



Menü

Begrüßung Sekt Sekt -Orange

Etwas Feines

Begrüßungsteller "Nach Krone Art"

Stangenspargel mit braunem Zucker und weißem Balsamico
eingelegt, Schinken

Sauce Vinaigrette, Butter und Finnenbagett

Etwas Leichtes

Salatteller mit Rohkostsalate und Dressing

Etwas Edles

Wilderer Topf

Von Reh und Hirschedelgulasch mit Waldhonig und Rotwein
verfeinert, und mit Pilzen garniert dazu Preiselbeerbirne

Putenschnitzel "Toskana" im Käsemantel auf
Reissockel dazu Tomatensauce

~~Gemüseplatte~~

mit frischen Spargel

Hausgemachte Spätzle und Kroketten

Pommes-Frites und Kräuterreis

Etwas Süßes

Eisteller mit flambierten Erdbeeren und schwarzem Pfeffer
pikant abgeschmeckt

Menü

Begrüßung Sekt Sekt -Orange

Spezialität des Hauses

Kaltgeräucherte odenwälder Lachsforelle in braunem Zucker
eingelegt

on Honig-Senf-Sauce mit Kartoffelreibekuchen

Markklößchensuppe

Salatteller der Saison

Gefüllte Schweinwlende mit süßen Kirschen,
Mandelsplitter, Pinienkerne und Kräutern
verfeinert

Rinderschmorbraten von der Hochrippe mit
Rotweinsauce

dazu hausgemachte Mandelkroketten und Semmelknödel

Gemüseplatte " Art des Hauses " mit Stangenspargel

Bayrische creme handgeschlagen mit Erdbeeren

Menü

Markklößchensuppe

+++

Bunter Salatteller der Saison

Nach Wahl

1. Odenwälder Schnitzel mit Heidi's Kochkäse
dazu Bratkartoffel

Krone Töpfchen

2. Schweinelendchen mit Schmandsauce
Dazu frisch Champignonköpfe Gemüse und
selbstgemachte Spätzle

3. Rumpsteak „Nach Art der Hauses“ mit Zwiebel
aus der Pfanne oder Kräuterbutter

4. Leckerer Pfefferbraten aus der Röhre mit
Honig, Kräutern und Chili verfeinert dazu
Feines Gemüse und Kroketten

5. Wilderer Topf " Diana " mit Hirschedelgulasch
Gemüse garniert dazu Preiselbeerbirne und
selbstgemachte Spätzle

+++

Dessert : Vanillecreme handgeschlagen mit Beeren



Menü

Rinderkraftbrühe „Royal“

Feldsalat mit Croutons und Lachsstreifen
und mit Creme Balsamico garniert
verschiedene Minibrötchen

Aus Odenwälder Revier

Rehrücken " Maurizius " feine Sauce mit Rotwein und
Cranberries verfeinert dazu Preiselbeerbirnen

Odenwälder Schinkenbraten mit Honig, Kräuter und
Chili mariniert frisch aus der Röhre dazu pikante
Sauce

Kleine Schnitzel dazu Pilzrahmsauce

Gemüseplatte " Art des Hauses " und
Apfelrotkohl

Hausgemacht Spätzle, Kartoffelknödeln
und Pommes-frites

Handgeschlagene Vanillecreme mit Waldbeeren und
Amarettini Zur späterer Stunde: Käsebrett und Tatar

Gala-Menü

Zur Begrüßung: Sekt, Sekt-Aperol, Sekt-Orange

Delice Bündnerfleisch mit Greyerzer Käse und Feigensenf,
Rauchmandeln und Pumpernickelboden
dazu Dänenbrötchen

Doppelte Hirschconsomme´ mit Cherry verfeinert
mit Gemüse julienne und roten Eierstich

Beispiele für Ihre Feierlichkeiten im Krone Restaurant .Wir haben ein vielfältiges Angebot je nach Saison, Fisch, Geflügel, Wild, Spargel, wir beraten Sie gerne

Fischspezialität "Nach Krone Art"
Zanderfilethäppchen in Zitronensauce mit einem Mini-
Törtchen Jakobsmuschel und Tobiko-Kaviar
dazu Kräuterreis

Odenwälder Hirschmedaillon vom Rücken "Forstmeister Art"
mit Wild Cranberries Juice und tournierten Champignonkopf
Sowie Schweinelendchen mit Sahnepfeffersauce überzogen
glasierten Fingermöhrrchen und Röstinchen

Schoko-Haselnuss im Glas mit Schattenmorellen
und Amarettini

Feurige Mitternachtssuppe
mit Brot, Brötchen und Baguette

Das Restaurant Krone wurde mit der
"Goldenen Servicekrone Schlemmen in Deutschland
2012 und 2014 ausgezeichnet"

