



Aperitif

Lillet Wild berries Lillet, Beerenfrüchte, Schweppes wild berries	20 cl	€ 5,00
Krenzers Apfel-Sherry von Rhöner Streuobstwiesen	5 cl	€ 3,50
Riesling-Sekt brut	10 cl	€ 6,00
Hausgemachter Eistee (alkoholfrei)	50 cl	€ 4,50
San-Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	50cl	€ 5,00
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte (alkoholfrei)	20 cl	€ 3,50
Hausgemachte Holunder-Limetten-Limonade (alkoholfrei)	30 cl	€ 3,50

Vorspeisen

Knackige Salate aus dem Alzenauer Freiland In Cremedressing mit Crôutons	€ 8,90
Carpaccio vom Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Soße und Salatbouquet	€ 12,50
Tomaten aus dem eigenen Garten mit Burrata von L'Abbate	€ 12,50
Rindertartar - klassisch angemacht mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei und Röstbrot	€ 14,80
Vorspeisen von der Étagère eine Variation unserer Vorspeisen mit haubebackenem Brot	€ 19,50
ab 2 Personen p. P.	€ 15,00

Suppen

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Sauerampfersüppchen mit Tomatencrostini	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen	€ 9

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 5 €)

Ravioli vom Kahlgründer Ziegenfrischkäse aus dem Salbei – Feigensud	€ 16,80
--	---------

Vespergerichte – bis 22 Uhr

Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Schnittlauch-Rührei und Salaten	€ 16,50
Restaurationsbrot mit Fleischsalat, Wurst, Käse, Cornichons und Ei	€ 14,50



Slow Food®
Deutschland e.V.



Krone – Klassiker

Portion ofenfrische Bauernente mit Orangensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödeln	€ 17,50
Gebackenes Kotelett vom Hällischen Schwein mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln	€ 19,80
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 19,50
Wasserloser Pfännchen - Filet vom Hällischen Landschwein mit Rahmpfifferlingen, Spätzle und Sommergemüse	€ 22,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal auf sommerlichem Risotto & Hummerschaum	€ 21,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäufel –11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit Pilzen, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 27,50
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe rosa gebraten auf Spätzle mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 29,50

Dessert

Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Wodka aufgegossen	€ 6,50
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet und Beerenfrüchten	€ 8,90
Krone-Gedeck: Kugel Nougat-Eis Hausgemachter Orangen-Eierlikör Espresso	€ 12,50
Auswahl französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann	€ 13,50

Restaurant - Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)
Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr Sonntagsbuffet! (€ 32 p. P.)
Freitags & Sonntagabend Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

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

