

Weihnachtliche MENÜVORSCHLÄGE 2024



SEIT 1863
Krone
TRADITION & MODERNE

Traditionsmenü

Fränkisches Festtagssüppchen mit Leberknödel, Flädle & 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

43,-
Euro

Heimatliche

Tafelspitz-Carpaccio mit Frankfurter Grüner Soße und kleinem Salatbouquet



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

Filet vom Saibling aus dem Hafenlohrtal mit Kürbis-Spinatrisotto & Krustentierschaum



Warmer Crumble vom Alzenauer Topaz-Apfel mit Rahmeis

47,-
Euro

Gänsemenü

Marinierter Feldsalat in Apfel-Ingwerdressing mit Gänseleber & Crôutons



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



Walnußeis mit Kahlgründer Glühweinzwetschgen

57,-
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 und Röstzwiebeln



Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

63,-
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,
eine Suppe, sechs verschiedene Salate,
drei verschiedene Hauptgerichte (Fleisch, Fisch, Veggi)
sowie drei feine Desserts



Weitere beliebte Krone - Klassiker

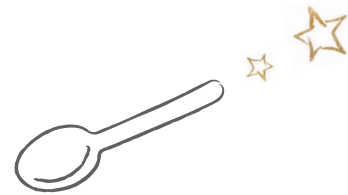
Vorspeisen

Vitello tonnato – rosa gebratener Kalbsrücken in Thunfischsoße
Garnelen im Knuspermantel auf süß-saurem Gemüsesalat
Schafskäse mit Kräutern & Tomaten in der Folie gegart
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 Käsecrôuton
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
Maronensüppchen mit Sellerie & Apfel
Waldpilzsüppchen mit Crôutons
Hummerschaumsüppchen



Hauptgerichte

Unser Traditionsgericht:Rehschäufel mit Pilzrahm, Cranberries und Serviettenknödel
Über Nacht geschmortes Schulterscherzel vom Rind auf Karotten-Kohlrabigemüse
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

