



Gasthof-Hotel Krone

Unsere Menüvorschläge für Ihre Festlichkeiten beinhalten:

- *eine festlich gedeckte Tafel nach Ihren Anlässen*
- *Kommunion/Konfirmation*
- *Hochzeiten*
- *Familienfeste usw.*

Menu I:

€ 24,50

- Amuse-gueule "kleine Überraschung aus der Küche"
- Suppe
- Schweinemedallions mit pikanter Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und buntes Gemüse
- Karamellköpfe

Menu II:

€ 24,50

- Amuse-gueule "kleine Überraschung aus der Küche"
- Suppe
- Rumpsteak mit Sc. Bearnaise, Herzoginkartoffeln und Bohnenbündchen im Speckmantel
- Hausgemachtes Parfait (Sorte je nach Jahreszeit) mit Meringen



Gasthof-Hotel Krone

Menu III: € 24,50

- Amuse-gueule "kleine Überraschung aus der Küche"
- Königin Pastete mit Ragout fin
- Poulardenbrüstchen mit Dunstapfel, Kartoffelklößen und Rotkohl
- Karamelköpfe

Menu IV: € 24,50

- Amuse-gueule "kleine Überraschung aus der Küche"
- Geflügelsalat
- Kalbssteak Princess, mit Bandnudeln, Sc. Hollandaise, Erbsen, Möhren und Spargel
- Dessertteller - lassen Sie sich überraschen...
Es gibt von allem etwas: „Fruchtiges“
„Eisiges“
„Cremiges“

Menu V: € 24,50

- Amuse-gueule "kleine Überraschung aus der Küche"
- Geflügelsalat
- Lachssteak vom Grill
mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Sc. Hollandaise
- Hausgemachtes Parfait
(Sorte je nach Jahreszeit) mit Meringen



Gasthof-Hotel Krone

Menu VI: € 22,50

- Amuse-gueule "kleine Überraschung aus der Küche"
- Suppe (verschiedene möglich)
- Schweinekrustenbraten, hausgemachte Spätzle mit Gemüse der Saison
- Dessertteller - lassen Sie sich überraschen...
Es gibt von allem etwas: „Fruchtiges“
 „Eisiges“
 „Cremiges“

Menu VII: € 24,50

- Amuse-gueule "kleine Überraschung aus der Küche"
- Suppe (verschiedene möglich)
- Kalbsrahmgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison
- Karamelköpfe

Menu VIII: € 24,50

- Amuse-gueule "kleine Überraschung aus der Küche"
- Geflügelsalat
- Spanferkelrollbraten mit Bandnudeln, Kartoffelgratin und buntem Salat
- Dessertteller - lassen Sie sich überraschen...
Es gibt von allem etwas: „Fruchtiges“
 „Eisiges“
 „Cremiges“



Gasthof-Hotel Krone

Menu IX:

€ 22,50

- Amuse-gueule "kleine Überraschung aus der Küche"
- Suppe (verschiedene möglich)
- Gemischter Braten (Schwein/Rind), Rotkraut und Sahnepürree
- Hausgemachtes Parfait
(Sorte je nach Jahreszeit) mit Meringen

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung oder stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus unseren Vorschlägen, und ganz nach Ihrem Geschmack zusammen, wobei wir Sie gerne beraten.



Gasthof-Hotel Krone

Wir haben für Sie:

- Suppen,
- Vorspeisen,
- Hauptgang mit inkl. drei Beilagen
- und feine Desserts

Suppen

- Kraftbrühe „Royal“ mit Eierstich € 3,50
- Kraftbrühe mit Nüdeli € 3,50
- Kraftbrühe mit Markklößchen € 3,50
- Tomatencremesuppe € 3,50

Vorspeisen

- Gartenfrischer Gemischter Salat € 3,60
- Gartenfrischer Blattsalat € 3,60
- Geräuchertes Forellenfilet € 6,90
mit Sahnemeerrettich
- Frische Melonenschnitze mit Parmaschinken € 7,90



Gasthof-Hotel Krone

Hauptspeisen

- Schweinebraten „Jäger Art“ € 13,90
mit Pilzrahmsauce
- Gemischter Braten vom Schwein und Rind € 14,90
an feiner Burgundersauce
- Rinderschmorbraten „Burgunder Art“ € 14,90
in Rotweinsauce mit Kräuterchampignons
- Sauerbraten „Rheinische Art“ € 14,90
mit Rosinen und Mandelsplitter
- Kalbshalsbraten mit Pilzrahmsauce € 15,90
- Zartes Schweinefilet, am Stück gebraten € 15,90
mit feiner Pilzrahmsauce
- Schweinefiletmedaillons € 15,90
mit feiner Pilzrahmsauce
- Rumpsteak € 16,90
mit feiner Kräuterbutter
- Schweinerückensteak mit feiner Pilzrahmsauce € 14,90
- Schweineschnitzel „Zigeuner Art“ € 13,90
mit Paprikasauce
- Schweineschnitzel „Jäger Art“ € 13,90
mit Champignonrahmsauce
- Cordon bleu vom Schweinerücken € 14,90
gefüllt mit Schinken und Käse



Gasthof-Hotel Krone

Beilagen: Sie können aus der gegebenen Auswahl an Beilagen drei auswählen

- Pommes-frites,
 - Kartoffelkroketten,
 - hausgemachte Spätzle,
 - Dampfkartoffeln,
 - Kartoffelgratin,
 - Bratkartoffeln,
 - Reis
 - Gemüseplatte
-

Desserts

- gemischtes Eis mit Sahne € 4,00
 - gemischtes Eis ohne Sahne € 3,50
 - Karamelköpfe € 3,80
 - Frischer Fruchtsalat € 6,50
 - mit Eis und Sahne garniert
 - Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 5,80
 - Coupe Dänemark € 5,80
 - Hausgemachtes Parfait € 5,90
(Sorte je nach Jahreszeit) mit Meringen
 - Dessertteller – lassen Sie sich überraschen € 5,90
Es gibt von allem etwas: Fruchtiges
Eisiges
Cremiges
-

