

Lieber Gast,

wir, das Küchenteam und ich heißen Sie bei uns in „Der Krone“
aufs herzlichste Willkommen!

Der Spargel, den wir Ihnen servieren, beziehen wir aus dem Koblenzer- oder
Mainzer Raum. Unsere anderen Lebensmittel stammen überwiegend aus der
Region, teilweise auch aus dem eigenen Garten.

Zu allen Spargelgerichten reichen wir vorweg eine Spargelcremesuppe!

Haben Sie eine gute Zeit bei uns,

Ihr Thomas Hubert und das Team „Der Krone“.

Multikulturelles Spargelmenü

Spargelsalat mit Avocado
und frischem Indischen Pfannenbrot

6,90 € klein 4,60

Geschmorte Lammhüfte „Eurasisch“,
dazu gebratener grüner und weißer Spargel und Kräuterkartoffeln

14,90 € klein 10,40 €

Vanille-Spargel Mousse mit dunkler Schokolade
und Orangenfilets

4,80 € klein 3,50 €

Als Menü 21,50€ kleine Portion 14,90 €

Die Wein Empfehlung für den Mai:

2006er Grillo von Sizilien 13% vol: weiß, trocken

0,1l - 2,10 € / 0,2l - 4,00 €

Spargelgerichte im Mai:

Schweinelendchen im Speckmantel
mit Spargel und Sauce Hollandaise,
dazu Kartoffelkroketten 12,90 € klein 9,50 €

Eine Portion frischer deutscher Spargel
mit Sauce Hollandaise oder Butter
und Petersilienkartoffel 10,80 € klein 7,50 €

dazu:

Schweineschnitzel mit Zitrone 4,20 € klein 2,90 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter 10,80 € klein 6,90 €

Zander-, Lachs-, Forellefilet
oder Garnelen 9,00 € klein 6,20 €

Mit rohem und gekochtem Schinken 4,20 € klein 2,90 €

Quartett vom Spargel (Vegetarisch)
Stangen mit Hollandaise, buntes Spargel-Risotto,
gebratener Spargel mit Gurke
und warmer Kartoffel-Spargelsalat 11,80 € klein 8,50

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage
außerhalb unserer Spargelgerichte zum Preis von 2,50 €

Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Bunter Salatteller

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

oder geräuchertem Lachs^{co} und Butters-toast

8,80 € klein 5,90 €

„Frühlings Hähnchen“,

auf Möhren-Lauch Gemüse

und getrüffeltem Kartoffelpüree

10,90 € klein 7,80 €

“Nassauer Gedeck”

Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln

und zwei Spiegeleier, dazu Bratkartoffeln

sowie ein gemischter Salat

mit 0,3 l naturtrüben Kellerbier

12,90 € klein 9,70 €

„Cordon bleu“ vom Schweinerücken

mit Pommes frites und Beilagensalat

11,60 € klein 8,40 €

Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Medium gebratenes Rumpsteak „Strindberg“,
unter einem Zwiebel-Senf Mantel,
dazu servieren wir Speckbratkartoffeln^(1,2)
und einen gemischten Beilagensalat
14,90 € klein 10,20 €

Unser Grillteller,

Marinierte und saftig gegrillte Stücke von Rind,
Hähnchen und Schwein, dazu mit Kräuterbutter gebratene
Champignons und Zwiebel, Pommes frites
und einen gemischten Beilagensalat
13,90 € klein 9,90 €

Nassauer Fischteller,

Zander und Forellenfilet auf der Haut in Butter gebraten,
an warmem Kartoffel-Feldsalat
13,20 € klein 9,70 €

„Vegetarischer Teller“

Friskäse-Tortellini mit buntem Gemüse
in Rahmsauce, sowie hausgemachter Grünkernbratling
mit Gurkengemüse
9,50 € klein 6,80 €

Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Desserts

Unsere besondere Empfehlung
zum Dessert!
Unser Mozartteller
Mandelparfait, Pistazien- und Schokoladen Eis
mit Eierlikör und Sahne
4,80 € klein 2,90 €

Amarena Becher

mit Schokolade- und Amarena-Kirsch Eis,
Amarena Kirschen und Sahne

4,60 €

„Nussbecher“

Walnuss- und Schokoladeneis
mit gebrannten Mandeln und Eierlikörsahne

4,30 €

“Coupe Danmark”

Vanilleeis mit kalter oder warmer Schokoladensoße
und Sahne

4,10 €

Gemischtes Eis

drei Bällchen nach Wahl mit Sahne
ohne Sahne

3,40 €

3,00 €

Eis Sorten:

Schokolade, Bourbon-Vanille, Erdbeere, Zitrone,
Amarena-Kirsche, Walnuss, Stracciatella, Pistazie

Die Liste der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.