

Abendkarte von 18.00 bis 20.30 Uhr

Suppen

*Consommé von der Ochsenbrust
mit feinem Juliennegemüse
4,20*

*Steinpilzrahmsuppe
mit Rindsleidenstreifen
5,20*

Suppenduett

*Crèmesuppe von der Gartentomate
mit Kräutersahne und Brotcroûtons*

ℳ

*Kresseschaumsuppe mit gerösteten
Sonnenblumenkernen*

6,50



Kalte und Warme Vorspeisen

*Räucherlachsrose
auf hausgemachtem Rösti an Salatbouquet angerichtet
mit Honig-Senf-Soße 9,00*



*Nudelteigtaschen
mit Steinpilzen auf Pfefferschaum und
frischem Ruccola*

9,00

Abendkarte von 18.00 bis 20.30 Uhr

Kleines Feines aus der Kronenhofküche...

Kronenhoftoast

*Zwei Schweinelendchen an Gemüse garnitur, frischen
Champignons dazu frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise*

10,90

Löwentoast

*Gratinierte Hähnchenbrust mit Gorgonzolasahne,
Walnüssen und Pfirsichen, garniert an einem
kleinen Gemüsebouquet*

10,90

Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet

*in einer würzigen Pfefferrahmsoße und
frischen Champignons*

10,50

Variationen vom Flusslachs

*dreierlei Lachs: Tartar, gedünstet und geräuchert,
an Salatbouquet, dazu Honig-Senf-Soße und ofenfrisches
Baguette*

15,50

Reinhardswälder Teller ²⁾

*zwei Medaillons vom Hirsch
mit geschmorten Waldpilzen und einer feinen
Cognak-Rahmsoße, Speckscheibe, dazu ein kleines
Gemüsebouquet und Berner Rösti*

18,90



Dazu ein Beilagensalat von unserem Salatbuffet 2,90

Abendkarte von 18.00 bis 20.30 Uhr

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Holzfäller Art“

mit geschmorten Zwiebeln, Speckscheibe,
Röstkartoffeln und Salat vom Buffet 12,50



Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit frischen Champignons in Rahm, dazu
Pommes frites und Salat vom Buffet 11,90

Weser-Flößerpfanne ²⁾

Filetsteaks von Rind und Schwein mit Speckscheibe,
frischen Champignons, Grilltomate, Rosenkohl
und Röstkartoffeln 16,50

Pikanter Chilispieß ⁹⁾

Filetsteaks von Rind und Schwein an einer würzigen
Paprikarahmsoße, frischen Champignons, dazu
Pommes frites und Salate vom Buffet 16,50

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ ²⁾

feine Filetspitzen vom Rind mit Rote Beete und
Gurke, frischen Champignons an Pfefferrahm,
dazu Bandnudeln und Salate vom Buffet 19,90

Rumpsteak „Tiroler Art“

mit gebackenen Zwiebelringen, und geschmolzenen Tomaten,
dazu Pariser Schaumbutter, hausgemachte Rösti
und frische Salate vom Buffet 22,50

Abendkarte von 18.00 bis 20.30 Uhr

Für unsere Gourmets...

Frische Kalbsleber⁹⁾

auf Steinpilzpüree angerichtet mit geschmorten
Kirschäpfeln umlegt und Madeirasoße nappiert,
dazu Salate vom Buffet

21,90



Gegrillte Variationen vom Lamm

Lammrückenfilet und Lammcarées
auf mediterranem Gemüse und einer feinen
Knoblauch-Thymianjus, dazu Rosmarinkartoffeln
und Salate vom Buffet

22,90

Rinderfilet „Art des Hauses“

ca. 250 Gramm mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Speckscheibe und
frischen Champignons, dazu
Pommes frites und Salate vom Buffet

25,90

**Unsere besondere Empfehlung
für Ihren besonderen Anlass...**

Châteaubriand²⁾ - am Tisch tranchiert (ab 2 Personen)

auf Brotcrouton angerichtet mit Grilltomate
Speckscheibe und frischen Champignons, dazu
Sauce Bernaise und Pfefferrahmsoße, bunte
Gemüseplatte, Herzoginnenkartoffeln
und Salate vom Buffet

pro Person € 28,90

Lieber Gast, ein besonderes Essen braucht seine Zeit und Vorbereitung. Daher ist dieses Gericht nur auf Anfrage sowie Vorbestellung erhältlich. Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Abendkarte von 18.00 bis 20.30 Uhr

Leckere Fischgerichte aus Weser und Meer...

Filet vom Ostseedorsch

*in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern
verfeinert, dazu Dillsoße,
Bratkartoffeln und Salate vom Buffet*



18,50

Gebratene Lachsschnitte

*auf Blattspinat angerichtet an Zitronen-
soße und sautierten Steinpilzen, dazu
gemischter Wildreis und frische
Salate vom Buffet*

18,90

Reinhardswaldforelle „Müllerin Art“

*an Gemüsebouquet mit Salzkartoffeln,
Sahnemeerrettich und Salaten vom Buffet*



15,90

Saftiges Zanderfilet ²⁾

*angerichtet auf einem Ragout von gebratenem grünen
Spargel mit Rote Beete-Schaum nappiert, dazu
Petersilienkartoffeln und Salaten vom Buffet*

18,90

Abendkarte von 18.00 bis 20.30 Uhr

... & Spezialitäten aus unseren heimischen Wäldern

Reinhardswälder Rothirschroulade

mit einer Waldpilzfarce gefüllt, Apfelrotkraut, Estragonsoße und Preiselbeeren, dazu Petersilienkartoffeln und Salate vom Buffet

18,90



Wildragout „Hessen à la carte“

mit Waldpilzen in Rahm angerichtet, dazu Preiselbeeren, Spätzle und Salate vom Buffet

16,90

Unsere Empfehlung...



Filets vom Hirschrücken ⁹⁾

an Gemüsebouquet und Preiselbeerbirne, mit geschmorten Waldpilzen, dazu Speckrosenkohl, Herzoginkartoffeln und Salate vom Buffet 27,90

Abendkarte von 18.00 bis 20.30 Uhr

Vegetarische Gerichte & Salate

Nudel-Brokkoli-Gratin ²⁾

*Nudeln und Brokkoli mit einer Rahmsauce
und Käse überbacken*

9,00

Würzige Kartoffelspalten

an Salatvariationen und Frühlingsquark

8,50

Bunte Gemüseplatte

*mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln*

10,50

Gebratene Champignonköpfe

*in Kräuterbutter an kleinem Salatbouquet
mit Frühlingsquark und ofenfrischem Baguette*

9,90

Eine Portion Salat vom Buffet als Beilage

2,90

Kleiner Salatteller

*Blattsalat mit hessischem Schmanddressing,
Möhrensalat, Krautsalat und Gurkensalat,
dazu Vollkornbrot*

6,50

Wellness Salat

*Großer, bunter Salatteller mit Apfelspalten,
Sonnenblumenkernen und Brotcroûtons
dazu Vollkornbrot*

9,90

Fitnesssteller

*Großer bunter Salatteller mit Streifen vom
Hähnchenbrustfilet, dazu Vollkornbrot*

10,50

Abendkarte von 18.00 bis 20.30 Uhr

Der süße Abschluss...

Apfelpfannkuchlein ¹⁾

an Vanillesoßenspiegel und Eis 5,30

Omas Rote Grütze ¹⁾

klassisch mit Vanillesoße 4,00

- dazu eine Kugel Vanilleeis +0,90

Bayrisch-Creme ¹⁾ auf Nachfrage

auf Cassis – Waldbeeren 4,90

Walnuss-Traum ¹⁾

zwei Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 4,00

Sanfter Engel ¹⁾

Vanilleeis mit Orangensaft mit Sekt aufgefüllt 4,00

... dazu empfehlen wir Ihnen

eine schöne Tasse heißen Espresso

oder einen Grappa.