

*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*

*∫*

*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 <sup>2)</sup>***

*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 <sup>2)</sup>*

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

16,50

### *Pikanter Chilispieß <sup>9)</sup>*

*Filetsteaks von Rind und Schwein an einer würzigen  
Paprikarahmsauce, frischen Champignons, dazu  
Pommes frites und Salate vom Buffet*

16,50

### *Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ <sup>2)</sup>*

*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 Kalbsleber<sup>9)</sup>**

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...**

### **Châteaubriand<sup>2)</sup> - 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 <sup>2)</sup>*

*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 <sup>9)</sup>*

*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***

<b><i>Nudel-Brokkoli-Gratin</i></b> <sup>2)</sup> <i>Nudeln und Brokkoli mit einer Rahmsauce und Käse überbacken</i>	9,00
<b><i>Würzige Kartoffelspalten</i></b> <i>an Salatvariationen und Frühlingsquark</i>	8,50
<b><i>Bunte Gemüseplatte</i></b> <i>mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</i>	10,50
<b><i>Gebratene Champignonköpfe</i></b> <i>in Kräuterbutter an kleinem Salatbouquet mit Frühlingsquark und ofenfrischem Baguette</i>	9,90
<b><i>Eine Portion Salat vom Buffet als Beilage</i></b>	2,90
<b><i>Kleiner Salatteller</i></b> <i>Blattsalat mit hessischem Schmanddressing, Möhrensalat, Krautsalat und Gurkensalat, dazu Vollkornbrot</i>	6,50
<b><i>Wellness Salat</i></b> <i>Großer, bunter Salatteller mit Apfelspalten, Sonnenblumenkernen und Brotcroûtons dazu Vollkornbrot</i>	9,90
<b><i>Fitnesssteller</i></b> <i>Großer bunter Salatteller mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet, dazu Vollkornbrot</i>	10,50

*Abendkarte von 18.00 bis 20.30 Uhr*

## *Der süße Abschluss...*

*Apfelpfannkuchlein <sup>1)</sup>*

*an Vanillesoßenspiegel und Eis* 5,30

*Omas Rote Grütze <sup>1)</sup>*

*klassisch mit Vanillesoße* 4,00

*- dazu eine Kugel Vanilleeis +0,90*

*Bayrisch-Creme <sup>1)</sup> auf Nachfrage*

*auf Cassis – Waldbeeren* 4,90

*Walnuss-Traum <sup>1)</sup>*

*zwei Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Sahne* 4,00

*Sanfter Engel <sup>1)</sup>*

*Vanilleeis mit Orangensaft mit Sekt aufgefüllt* 4,00

*... dazu empfehlen wir Ihnen*

*eine schöne Tasse heißen Espresso*

*oder einen Grappa.*