



Vorspeisen

Thunfisch Eismeerforelle Wasabi (4, 6,7) Thunfisch-Sashimi und gebeizte Eismeerforelle gestockte Wasabi-Buttermilch, Ingwer, Bete & Soja-Pilze	€ 14,00
Zweierlei vom Rind (1a, 1b, 3, 7, 10) Tatar und Carpaccio vom Rind mit Wachtel-Spiegelei Dijon-Senf-Schmand, Röstbrot	€ 16,00
Avocado Garnele Feta (2,7) Gegrillte Avocado und Riesengarnelen Feta-Strauchtomaten-Salat, Minze und Koriander	€ 16,00

Suppen

Geeistes Basilikum Süppchen (1a) weißer Tomatenschaum, Antipasti-Kracker	€ 7,00
Rotes Linsen-Curry-Süppchen (1a, 2, 6, 7) Mango-Chutney, Tempura-Garnele	€ 9,00

Vegetarisch | Vegan

Semmelknödel Pfifferlinge Röstzwiebeln (1a, 3, 7,) Gebackene Kräutersemmelknödel, frische Pfifferlinge Liebstöckel-Pesto und Röstzwiebel-Crème-fraîche	€ 16,00
Spaghetti Basilikum Gemüse (vegan) (1a) Cremige Basilikum-Spaghetti gegrilltes Sommergemüse und Tomaten Salsa	€ 14,00



Zwischengang

Ravioli | Milchkalb | Pfifferlinge ^(1a) € 14,00
Geschmorte Kalbsbäckchen, frische Pfifferlinge
Pinienkern-Mangold-Ravioli

Fisch

Seeteufel „Saltimbocca“ ^(4, 6, 7, 9, M) € 22,00
Salbei und getrockneter Schinken
Kräuterfond, Gewürztomaten
Oliven-Risotto

Lachs | Gurke | Kartoffel ^(4, 6, 7, 9) € 21,00
Marinierter Lachs vom Green Egg Grill
grüner Spargel, gebratene Kartoffeltaschen
Gurken-Salsa

Zander | Pfifferlinge | Brokkoli ^(4, 6, 7, 9) € 22,00
Glasig gebratenes Zanderfilet, Petersilienöl
Pfifferlingsrisotto und wilder Brokkoli

Fleisch

Odenwälder Kalb | Pfifferlinge | Mangold ^(1a, 3) € 24,00
Rosa gebratener Kalbsrücken, gebratene Pfifferlinge
Pinienkern-Mangold-Ravioli

Tagliata | Avocado | Feta ^(1a, 7, 8) € 26,00
Tagliata vom Dry Aged Entrecôte
Salat vom Sommergemüse mit Feta, Guacamole
Steinofenbaguette

Zweierlei vom Lamm | Olive | Aubergine ^(1a, 9) € 26,00
Geschmortes Sugo und rosa gebratener Lammrücken
Olivenerde, gebackene Aubergine
Taboulé



Krone | Steaks

Rohgewicht	Lady (150g)	Gentleman (200g)	Dr. Kohl (300g)
Rumpsteak	€ 22,00	€ 25,00	€ 29,00
Entrecôte	€ 24,00	€ 27,00	€ 31,00
Rinderfilet	€ 26,00	€ 29,00	€ 35,00
Schweinefilet	€ 18,00	€ 20,00	
Kalbsrückensteak	€ 22,00	€ 25,00	
Lammrückenfilet	€ 23,00	€ 26,00	
Maishähnchenbrust		€ 18,00	
Lachsschnitte ⁽⁴⁾	€ 19,00	€ 21,00	

**Wählen Sie aus allen 3 Sparten eine Beilage zu Ihrem Wunsch-Steak.
Für alle weiteren Beilagen berechnen wir jeweils € 4,00**

1 | Saucen | Butter (1, 3, 7, 9, 10)

Demiglace | Pfeffersauce | Rahmsauce | Pilzrahmsauce | vegetarische Velouté
Odenwälder Schmorzwiebeln | sautierte Champignons | Sauce Hollandaise
Kräuterbutter | Café de Paris Butter

2 | Beilagen (1a, 3, 7, 9, 10, 12)

Bratkartoffeln | Pommes Frites | Rosmarinkartoffeln | Dampfkartoffeln |
hausgemachte Spätzle | Risotto | Pasta

3 | Gemüse | Salat

Gemüse | gemischter Salat | Wildkräutersalat

Unser Klassiker | am Tisch tranchiert

Chateaubriand ab 2 Personen (1a, 3, 7, 9, 10, 12)

pro Person € 39,00

Doppeltes Lendenfilet vom Mastochsen
Kartoffelbeilagen | Jahreszeit Gemüse | Glace | Sauce Béarnaise



Salate | Klassiker

Gemischter Salat (7, 9,10) Rohkost- und Gartensalate, Wiesenkräuter, Buttermilch-Dressing	€ 4,50
Krone Salat (1a, 3, 4, 9, 7, 10) Gebratene Riesengarnelen, Garten & Wildkräutersalate Chili-Dip Baguette	€ 19,00
Caprese Schinken Basilikum (1a, 7, 9,12) Caprese von Strauchtomate und Büffelmozzarella Basilikum-Pesto, Landschinken Steinofenbaguette	€ 14,00
Fit & Fun Salat (1a, 7, 9, 10) Gebratene Maishähnchenbrust, Gartensalate, Kresse, Guacamole Baguette	€ 15,00

Krone | Klassiker

Wiener Tafelspitz (1a, 3, 7, 9, 10) Rahmspinat, Röstkartoffeln frisch geriebener Meerrettich, kalte Schnittlauchsauce	€ 21,00
Original Wiener Schnitzel (1a, 3, 7, 9, 10) Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	€ 21,00
Cordon bleu vom Jungschwein (1a, 3, 7, 9, 10, I) Bratkartoffeln, gemischter Salat	€ 19,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (1a, 3, 7, 9, 10) hausgemachte Brettspätzle, gemischter Salat	€ 21,00
Odenwälder Kochkässchnitzel (1a, 3, 7, 9, 10, I) Bratkartoffeln, gemischter Salat	€ 16,00
Wurstsalat (9, 10) Essiggurken und Zwiebeln Pommes frites	€ 11,50



Süßes

Schokolade Himbeere (1a, 3, 7,8c, B) Valrohna Guanaja 70% Zartbittermousse Schokoladen-Dinkel-Stones Himbeer-Sorbet	€ 11,00
Blaubeere Mascarpone Yuzu (1a, 3, 7,8c, A, B) Blaubeeren-Mascarpone -Törtchen Yuzu-Marshmallows und Sauerrahmeis	€ 10,00
Mojito (7, J) Buttermilch-Limetten-Savarin Mojito-Sorbet, Minze & Bitterlemon-Espuma	€ 11,00
Wahre Liebe (3, 7, 8) Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren geschlagene Sahne	€ 10,00
Frozen Berries (3, 7, 8a-h, B) Blaubeer-Buttermilcheis, Himbeersorbet, Naturjoghurt Agavendicksaft und frische Beeren	€ 8,00
Eis-Variation (3, 7, 8a-h, B) Milcheis, Fruchteis & Sorbet geschlagene Sahne	€ 7,00
Dessert-Etagère ab 2 Personen (1a-d, 3, 7, 8a-h, B, K,) Auswahl feiner Pralinen und Macarons hausgemachtes Eis & Sorbet Zartbittermousse	pro Person € 12,00
Käseauswahl (7, 10, I, M) Feigensenf, Trauben-Chutney & schwarze Nüsse Brotkorb	€ 13,00