



# KRONENHOF

★★★ S HOTEL | RESTAURANT | WESERTAL

ZEIT ZU GENIEßEN

*Liebe Gäste,*

wir freuen uns, dass wir Sie ein unserem Hause begrüßen dürfen. Über 45 Jahre wird der Kronenhof nun von unserer Familie geführt und kürzlich durften wir die Auszeichnung als eines der **BESTEN DORFGASTHÄUSER IN HESSEN** entgegennehmen.

Wir legen Wert auf höchste Qualität, was wir durch Verwendung regionaler, frischer Produkte sowie eine sorgfältige Zubereitung gewährleisten.

Neben den besten Zutaten sind jedoch das wertvollste „Gut“, welches uns zur Verfügung steht, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ihr fröhlicher und engagierter Einsatz lässt Sie nun sicher einige schöne Stunden bei uns im Kronenhof verbringen!



DIE BESTEN

**Dorfgasthäuser**

IN HESSEN 2024



HERZLICHST, IHRE FAMILIE

*Axel, Astrid & Ann-Sophie Przyłudzki*



## UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN:

Landfleischerei Spielmann, Reinhardshagen, Fischzucht Dworak, Wülmersen  
Hof Becker - Gutes vom Land, Espenau

Obst – und Gemüsehof Klemme, Calden, Wild aus heimischen Wäldern  
Fahrmeyer Getränke, Bad Karlshafen, Weinhandlung Fr. Bremer, Göttingen  
Beckers Bester Säfte Nörten Hardenberg, Scheunenbrennerei Strautmann,  
Nine Springs Worbis

**Wenn Sie zufrieden waren, sagen Sie es gern weiter, wenn nicht, sagen Sie es uns!**



@kronenhof\_wesertal



Hotel-Restaurant Kronenhof



Hotel- Restaurant Kronenhof

🌱 vegan/vegan möglich 🌿 vegetarisch 🌶️ scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



# ABENDKARTE

Ein Glas zum ankommen...



## Tipp der Saison

### „Rosmarin Spritz“

hausgemachter Rosmarinsirup mit Sekt auf Eis (auch alkoholfrei) | 6,50

|                                    |      |   |      |
|------------------------------------|------|---|------|
| Hessischer Hugo 0,1l               | 4,50 | Hugo                                    | 7,50 |
| Aperol Spritz 0,2l                 | 7,50 | Herta alkoholfreier Hugo mit Ginger Ale | 6,90 |
| Rhabarber Spritz auch alkoholfrei  | 6,50 | Martini 5cl                             | 4,00 |
| Lillet „Wild Berry“ 0,2l           | 7,50 | Martini Vibrante Tonic alkoholfrei      | 6,90 |
| Wild Berry Dreams 0,2l alkoholfrei | 6,50 | Campari Orange                          | 7,50 |

oder ganz klassisch ein Glas Winzersekt 0,1l 4,50 Euro

## SUPPEN, VORSPEISEN & KLEINE GENÜSSE

„leicht und lecker“



### CRÈMESUPPE VON DER GARTENTOMATE

Sahnehaube | Croûtons | 7,50

### VITELLO TONATO

Kalb | Thunfischcrème |  
Kapern | Brotkorb | 16,90

### SALAT „WILDE ZIEGE“

karamellisierte Ziegenkäse | Apfel |  
Sonnenblumenkerne |  
Himbeervinaigrette | Brotkorb | 17,50

### NORDHESSISCHER FLAMMKUCHEN



„Ahle Wurst“ | Schmand | Lauch | 15,50

### PIKANTES THAI CURRY

Kokos-Curry | Marktgemüse | Reis | 17,90  
Auf Wunsch mit Hähnchenbrustfilet | + 4,

### WILDBRATWÜRSTCHEN

Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf |  
Preiselbeeren | 21,50

### KRONENHOF-CURRYWURST

Hausgemachte Soße | Crunchy Pommes |  
Krautsalat | 12,90

 vegan/vegan möglich  vegetarisch  scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



## ABENDKARTE

### UNSERE LANDHAUSKLASSIKER

*„Allseits bekannt und altbewährt“*

#### HAUSGEMACHTE RINDERROULADE „OMAS ART“

Gurke | Speck | Zwiebeln | Schmorsoße | Apfelrotkohl |  
Salzkartoffeln | 25,90



#### ZARTES RINDERFILETSTEAK „ART DES HAUSES“

ca. 250g Rohgewicht  
Speck | Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salatbuffet | 42,90

#### RUMPSTEAK CA. 220G ROHGEWICHT

Pfeffersoße | Speckbohnen | Pommes Frites | 35,50

#### REINHARDSWALD FORELLE „MÜLLERIN ART“

Sahnemeerrettich | Petersilienkartoffeln | Salatbuffet | 22,90



#### SCHLEMMER SCHNITZEL

Paniertes Schweineschnitzel | Sauce Hollandaise | Kroketten | 17,50

#### SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“

Champignonrahmsoße | Pommes Frites | Salatbuffet | 19,90  
oder mit Bratkartoffeln | 21,90

#### HAUSGEMACHTE KOHLROULADE

Speckrahmsoße | Salzkartoffeln | Salatbuffet | 19,90



#### HÄHNCHENSCHNITZEL

Champignonrahmsoße | Pommes Frites | Salatbuffet | 19,90

#### GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET

Pfeffersoße | Kroketten | Brokkoli | 19,90

🍌 Vegan/vegan möglich 🌱 vegetarisch 🌶️ scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



## ABENDKARTE

### KRONENHOF-SPEZIALITÄTEN

*„für Feinschmecker & Genießer“*

#### HEIMISCHES WILDRAGOUT VOM GLÜCKLICHEN BRAMWALDSCHWEIN



Waldpilzrahm | Apfelrotkohl | Spätzle | Preiselbeeren | Salatbuffet | 24,90

#### KRONENHOF-BURGER



200g Rind | Salat | Tomate | Gurke | Zwiebelmarmelade | Soße | Pommes | 24,50

#### WILDER-BURGER



200g Wildpatty | Speck | Salat | Preiselbeeren | Schmand |  
Camembert | Krautsalat | Süßkartoffelpommes | 25,50

#### REINHARDSWÄLDER LACHSFORELLENFILET



Erbensensoße | Buntes Linsenrisotto | Karotten | 28,90

#### PIKANTER CHILISPIEß 🌶️

Filets von Rind und Schwein | Paprika-Chili-Soße |  
Champignons | Pommes Frites | Salatbuffet | 29,90

#### SCHLEMMERFILET AUF HAUSGEMACHTEM RÖSTI

Schweinefiletspitzen | Steinpilzrahm | hausgemachter Kartoffelrösti |  
Gemüstreifen | 28,50

### *Die Sage von der Entstehung des Reinhardswaldes*

„Graf Reinhard, ein leidenschaftlicher Spieler, besaß riesige Ländereien. Der Bischof von Paderborn gewann und der Graf verlor sein Land. Aber er sann auf einen Ausweg: Er bat um die Gnade, noch einmal säen und ernten zu dürfen. Die Bitte wurde ihm gewährt. Graf Reinhard säte Eicheln anstelle von Getreide. Bis diese Früchte trugen, die man ernten konnte, vergingen viele, viele Jahre. Der Bischof kapitulierte vor so viel List und der Reinhardswald kam zu seinen Eichen und seinem Namen. Die Eichen wuchsen und gediehen, wurden groß, stattlich und alt. So entstand der mittlerweile über 1000 Jahre alte Reinhardswald.“

🌱 Vegan/vegan möglich 🌿 vegetarisch 🌶️ scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



# ABENDKARTE

## DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

„Desserts & Digestifs“

### WARMES SCHOKOKÜCHLEIN

Vanilleeis | Waldbeergrütze | 8,50

### ZITRONENGRAS CRÈMEBRÛLÉE

Der Klassiker mal anders | 8,50

### OMAS ROTE GRÛTZE

Vanillesoße | Vanilleeis | 6,90

### PISTAZIEN-TARTUFO

Eis | Pistaziencreme | Haselnüsse | 6,90

### WALNUSS-TRAUM

Walnusseis | karamellisierte Walnüsse |  
Eierlikör | 6,90

### EISPRESSO

Vanilleeis | Espresso | 4,20

... oder ein Eis aus der Eiskarte

### DER SÜßE ABSCHLUSS IM GLAS

### UNSERE NEUEN LIEBLINGS-LIKÖRE

|                              |      |
|------------------------------|------|
| <b>THE NINE SPRINGS HARZ</b> | 4cl  |
| Weißer Schokolade            | 4,80 |
| Crème di Limoncello          | 4,80 |
| Cappuccino-Sahne             | 4,80 |

### FEINE OBSTBRÄNDE

#### DER LIEBLING UNSERER KRONENHOF-FAMILIE

Hammerschmiede „**Obstgarten**“  
Obstbrand aus Zorge im Harz | 2cl 3,80

#### SCHAUENBRENNEREI STRAUTMANN

VERSCHIEDENE SORTEN | 2cl 4,50

#### DESTILLERIE SCHLITZ

ALTER ZWETSCHGEN BRANDY | 2CL 5,90

ALTER HIMBEERBRAND | 2CL 7,90

### RUM

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA | 4,90

PLANTATION XO | 2CL 5,50

RON ZACAPA 23 | 2LC 5,90

### GRAPPA

NONINO GRAPPA DI CHARDONNAY | 4,50

NONINO GRAPPA MOSCATO MONOVITIGNO | 4,50

### SINGLE MALT WHISKY

|                              |      |       |
|------------------------------|------|-------|
| <b>THE NINE SPRINGS HARZ</b> | 2CL  | 4CL   |
| SINGLE CASK SELECTION        | 4,90 | 8,90  |
| MARSALA CASK PEATED          | 6,90 | 10,90 |
| 9 YEARS                      | 8,50 | 12,50 |
| <b>ELSBURN</b>               |      |       |
| WAYFARE The Cask Strength    | 7,50 | 14,50 |

Vegan/vegan möglich vegetarisch scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.