

MITTAGSKARTE

Feinschmecker – Salate

mit Putenschnitzelstreifen, hausgemachtem Dip und Baguette

Regulär

12,- €

Klein

8,- €

mit gebackenen Champignons, hausgemachtem Dip und Baguette

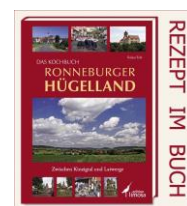
12,- €

8,- €

mit gebackenem Schafkäse vom Kapellenhof mit Pinienkernkruste
(Aus unserem Ronneburger Kochbuch)

13,- €

8,- €



Unsern klassische Schmierkäs:

Ronneburger hausgemachter Handkäse mit Sauerrahmdip,
Zwiwwelchen, Butter und Brot – ein ordentliches Dippe

Normal

8,- €

Vorspeise

5,- €

Suppen

Kartoffel – Knobisüppchen hausgemacht mit Baguette

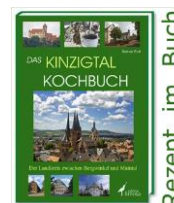
6,- €

Leberknödelsuppe hausgemacht nur bei uns mit kantigen Klößen

6,- €

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen „Celestine“

6,- €



Hausgemachte Tomatennudeln

Tomatennudeln – aus unserer Nudelmanufaktur – in Olivenöl geschwenkt
mit Champignons, Zucchini und Tomaten. Mit kleinem Salätche

15,- €

Dieses Gericht können Sie auch komplett **vegan** bekommen

Maultaschen – Gratin Gemüseaultaschen in Tomatensoße,
Ratatouillegemüse, mit Käse überbacken. Mit Salat

13,- €

Vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 11,- €



Ronneburger XL mit Hessenbeef, Cheddarkäse, Gummern
Röstzwiebeln, Pommes fritz + Knobidip 14,- €



Fallbachtaler - Unser Veggie Countryburger mit Gemüsepatty,
Cheddarkäse, Röstzwiebeln, Pommes + Knobidip 13,- €

Rumpsteak Café de Paris mit einer klassischen Kräuterbutter
überbacken, dazu Ronneburger Bratkartoffeln + Salat 23,- €



Goethes Rumpsteak mit Frankfurter Kräuterbutter,
ordentlich Bratkartoffeln und Salat 23,- €

Schweineschnitzel nach der schönen Jägerin
mit Rahmchampignons, Pommes frites + Salat 16,- €

Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art,
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes + Salat 15,- €



Gorgonzolaschnitzel, mit kräftigem Blauschimmelkäse,
Spätzle und Sommersalat 16,- €



Schweinelendchen in Cognac- Rahmsoße, Filetmedaillons
mit Rahmchampignons, Kroketten + Salat 16,- €

Putenschnitzel mit Rahmchampignons,
Butterspätzle + Salätche 16,- €

Ronneburger Jägerhackbraten mit Rahmchampignons,
Butterspätzle und Salätche 12,- €



Gekochte Ochsenschulter – im Wurzelsud gegart
mit cremiger Meerrettichsoße, Preiselbeeren,
Gürkche und Kartoffeln aus Nidderau 16,- €



Rumpsteak Kellermeister

Auf Apfel- Zwiebelragout, mit Apfelweinsöße.
dazu reichen wir Ihnen Bratkartoffeln 23 €

Äpfelwoihinkel

Hähnchenbrust mit Omas Erbsen- Gelberüben – Gemüse
in cremig sahniger Apfelweinsöße und Kroketten 16 €

Halbe Rhöner Bauernente

Mit Rosenkohl, Kartoffelkroketten und Äppelsößje. Schön zart gebraten
und großzügig tranchiert. (Freilandzucht) 23,80 €

Unn für zum Mithaamemme aus unserem Apfelladen:
Apfel- Gelees, Apfelmuffins und vieles mehr aus unserer Regionalküche

Apfelwein der Woche

Fragen Sie nach unserem Sonderausschank dieser Woche,
jede Woche ein neuer Apfelwein – mit Schlehe, Mispel, Rumfasslagerung,
Kirschnote, oder auch mal ein Cidre. Es lohnt sich
1 Glas 2,80 € oder im LiterBembel 9,50 €

Für die Kids

Kinderschnitzel mit Pommes frites	6,- €
Hinkelsklumpe – 5 Nuggets, Pommes und Aijoli	6,- €
Kindernudeln mit hausgemachter Bolognese	6,- €

Zum Dessert

Apfelmuffin mit Vanillesoße und Sahne

7,- €

Apfelstraciatella – Becher mit bissje Sahne und so

4,- €

Weitere Eissorten: Vanille, Erdtbeer, Schokolade als Kugel

Eis vom Milchhof Gerth aus Diebach

Brownie Karamel

Becher mit Sahneduppe 3,- €

Pistazie

Becher mit Sahneduppe 3,- €



Genusstermine Herbst 2021

September	Apfelwochen
Oktober	Enten
Mitte Oktober bis Dezember	Isenburger Wild
November bis Dezember	Gänsebraten
November	Weihnachtscookies
Silvester planen wir evtl. ein Galamenü mit 6 Gängen von 18 bis 21.30 Uhr. Wenn alles gut verläuft.	

9. + 10. Oktober Waffeln mit Vanillesoße und Latwersch

16. Oktober Weißwurstfrühstück mit Brezen ab 9 Uhr

22. + 23. 10. mittags Hefeklöße mit Vanillesoße + Dörrobst

(alles gibt's wie immer auch zum Mitnehmen)

Beachten Sie bitte immer unsere kurzfristig ausgerufenen
Wochenend – Specials, immer marktfrisch auf den Tisch.



Wir freuen uns auf Euch!

Zur Krone hessenkrone.de Ronneburg – Hüttengesäß

Tel. 06184.3030



Zutatenhinweise 2021

- 1= Sellerieerzeugnisse
- 2= Weichtiererzeugnisse
- 3= Fischerzeugnisse
- 4= Sesamerzeugnisse
- 5= Schalenfrüchte / Nüsse
- 6= Sojaerzeugnisse
- 7= Eiererzeugnisse
- 8= Lupinen
- 9= Schwefeldioxidierzeugnisse
- 10= Krebstiererzeugnisse
- 11= Milcherzeugnisse
- 12= Weizen
- 13= Erdnüsse
- 14= Senferzeugnisse
- 15= Petersilie
- 16= Liebe

Leberknödelsuppe 1,7,11,12,14,15,16
Rinderkraftbrühe Flädlestreifen 1,7,11,12,15,16
Tomatencremesüppchen 1,7,11,12,15,16
Zwiebelsuppe 1,7,11,12,15,16

Kleiner Stinker 15,12,11,16
Salatteller Putenbruststreifen 15,14,12,7
Salatteller Champignons 1,5,11,12,14,15
Maddekartoffel Süßkartoffel 1,7,11,12,15,16

Burger 1,4,5,7,11,12,14,15,16

Rumpsteaks 1,3,7,11,12,14,15,16

Garnelenspieße 1,2,3,7,11,12,15,16

Lachsfilet vom Grill 1,3,7,11,12,14,15,16

Schweineschnitzel 1,7,11,12,14,15,16

Pan. Schnitzel Wiener Art wie oben aber wenig 11

Haschee 1,11,12,14,15,16

Schweinlendchen 1,7,11,12,14,15,16

Putenschnitzel 1,7,11,12,14,15,16

Spessartschnitzel 1,7,11,12,14,15,16

Züricher Geschnetzeltes 1,7,11,12,14,15,16

Hackbraten 1,7,11,12,14,15,16

Nudeln mit Pfifferlingen 1,11,12,15,16
geht auch ohne 15 oder eigentlich auch ohne 11

Flammkuchen 1,7,11,15,16 geht u.U. locker ohne 15

Ochenschulter 1,7,11,15,16 geht nicht ohne 16

Frankfurter Schnitzel wie oben, aber etwas 12

Maultaschen – Gratin 1,11,12,15,16

Vegetarische Käsespätzle wie oben nur mehr 16

Handkäs 11, 12,

Brotzeit aus eigener Wurstküche 1,11,12,15,16,

Kinderschnitzel 1,7,11,12,14,15,16

Putenschnitzel 1,7,11,12,14,15,16

Kindernudeln 1,7,11,12,14,15,16

Eis 7,11,12, manchmal 13

Unsere Bratkartoffeln enthalten Schinken.

Lieber Gast*in,

falls Sie die Zahlen verwirren, fragen Sie uns bitte, wir reden gerne mit Ihnen. Wir verstehen unser Handwerk und haben nicht ohne Grund zwei Meister im Betrieb rumlaufen. Wir sagen Ihnen, was Ihnen gut tut und finden ein klasse Menü für Sie.

Und dann gibt es noch die Nummer 16. Wenn Ihnen dieser Zusatz Sorge bereitet, calm down.

Das Leben ist zu schön, um auf 16 zu verzichten. Vor 16 beschützt Sie kein Medikament und keine Maske. Genießen Sie es. Es tut gut.

Wir kriegen das hin.