

MITTAGSKARTE



Feinschmecker – Salate

mit Putenschnitzelstreifen, hausgemachtem Dip und Baguette

Regulär

12,- €

Klein

8,- €

mit gebackenen Champignons, hausgemachtem Dip und Baguette

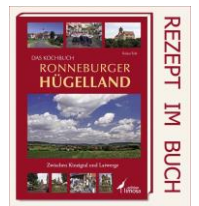
12,- €

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

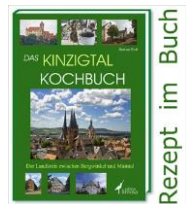
6,- €

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 12,- €



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 17,- €

Putenschnitzel mit Rahmchampignons,
Butterspätzle + Salätche 17,- €

Ronneburger Jägerhackbraten mit Rahmchampignons,
Butterspätzle und Salätche 13,- €



Gekochte Ochschulter – im Wurzelsud gegart
mit cremiger Meerrettichsoße, Preiselbeeren,
Gürkche und Kartoffeln aus Nidderau 19,- €



Hirschkeule in Burgundersoße
mit Rahmchampignons,
Kartoffelklößen und Rias Apfelrotkraut.
mit Preiselbeerbirne 23,- €

Die Gans

Immer wieder was Gans besonderes. Gänsebraten nach Großmutter's Rezept, die allerfeinsten Stücke - Brust und Keule – im eigenen Saftig geschmort und knackig gebraten, dazu reichen wir Ihnen Kartoffelklöße und deftiges Rotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren gefüllt 28,00 €

(Die Gans ist auch als Seniorenportion erhältlich 21,-)

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 Galamenu 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= Eierzeugnisse
- 8= Lupinen
- 9= Schwefeldioxidzeugnisse
- 10= Krebstierzeugnisse
- 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

Schweinelendchen 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.