



Regional, saisonal, nachhaltig und BIO...!

Das ist es, was wir für Sie mit unserer Küche erlebbar machen.

Als Bioland-Gastronomie-Partner stehen wir für handwerkliche Tradition sowie für hochwertige und schonende Verarbeitung. Regionale und saisonale Spezialitäten bringen Vielfalt auf den Tisch.

Transparenz, Tierwohl und authentischer Geschmack sind weitere Mehrwerte, die wir als Bioland-Partner gerne an unsere Gäste weitergeben.

Gut zu wissen: Wir werden regelmäßig von einer unabhängigen Kontrollstelle geprüft und haben ein gültiges Bio-Zertifikat.

Genießen Sie die Zeit bei uns!

FRÜHSTÜCK KRONE am Tisch serviert

Krone

Brotkorb | selbstgemachte Fruchtaufstriche frisch gepresster Orangensaft | Kaffee, Kaffeespezialitäten oder Tee

Wählen Sie zusätzlich aus jeder Kategorie eine Komponente aus:

Auf's Brot

Wurst-Käse-Schinken*-Teller | Butter
Wurst-Schinken*-Teller | Butter
Käseteller | Butter
Rein pflanzlicher Teller | Alsan (vegan)

Eierspeise

Rührei mit/ohne Speck
Spiegelei mit/ohne Speck
gekochtes Ei
Rührtofu (vegan)

Frischekick

Gemügesticks
Joghurt und Granola
Obstsalat
Roggen Urkorn Bircher Müsli
Sojagurt und Granola (vegan)
31,50



Für mehr Bio
in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

Noch mehr FRÜHSTÜCK

Süße Verführung

2 Scones | 1 Brötchen | Butter | zweierlei selbstgemachte Fruchtaufstriche
Nougatcreme | Kaffeespezialitäten oder Tee
14,10

Rein pflanzlich und glücklich

Rührtofu auf Vollkornbrot | zweierlei Gemüseaufstriche | Brötchen
Kaffeespezialitäten oder Tee
(vegan)
17,80

Sportlich unterwegs

Roggen-Urkorn Birchermüsli | saisonaler Obstsalat | 1 Schälchen Nüsse | frisch gepresster Orangensaft |
Kaffeespezialitäten oder Tee
15,30

Wolfgang's Frühstücksbrot

geröstetes Brot | Olivenöl | Gomasio
Rucola | Apfel | Avocado | Umeboshi
Granatapfel
(vegan)
13,10

Rührtofu auf Vollkornbrot

(vegan)
8,40

Pfannkuchen mit Ahornsirup

6,40

Roggen-Urkorn Birchermüsli

5,20

Zwei Scones | Nuss-Nougat-Creme | Butter

8,80

Hausgebeizte Graved Lachsforelle*

10,50

Omelette mit Gemüse oder Kochschinken

7,50

Portion Spiegel- oder Rührei / mit Bacon

5,30 / 7,20

Saisonaler Obstsalat

5,90

Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l

6,40

Naturjoghurt mit hausgemachtem Granola

6,80

Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee satt € 9,90

Wir sind zertifizierter Bioland-Gastronomiepartner - DE-ÖKO-006

Alle Preise in EURO. Um- oder Nachbestellungen der Beilagen werden mit € 2,50 berechnet. Die mit * gekennzeichneten Produkte sind regional und konventionell hergestellt. Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Serviceteam.



VORSPEISE

Hausgebeizte Lachsforelle*

Orangen | rote Linsen | Koriander
Grünzeug | Apfel – Senf – Dressing
(glutenfrei | laktosefrei)

18,50

Roastbeef rosa

Rapunzel | Mohndressing | Walnüsse
(glutenfrei | laktosefrei)

19,50

Gebackene Edelausternpilze

Japanrettich | rote Zwiebeln | Limette
Ahornsirup | Cashewkerne
(vegan)

12,50

Rote Beete Risotto & Würfel

geflämmtter Ziegenkäse | mariniertes
Grünkohl

(vegetarisch | glutenfrei)

16,50

BOWL

Kronenbowl

Rosenkohl | Steckrübe | Pastinake
Champignons | Nusscrunch | Basmatireis
Erbsschaum

(vegan)

17,50

Kronenbowl mit...:

Tofu teriyaki

(vegan)

21,50

Marinierte Hähnchenbruststreifen

Gomasio

(laktosefrei)

28,50

Szechuan Lachsforellenfilet

Sojasauce

(laktosefrei)

27,50

SUPPE

Winterramen

Miesmuscheln* | Miso | Wakame
Mienudeln

(laktosefrei)

11,50

Cremige Pastinakensuppe

Meerrettich | Kräutercroutons

(vegan)

9,50

Maronensüppchen

Portwein | Datteln

(vegan)

12,50

HAUPTGANG

Rosa Lammrücken

Knoblauchsauce | Süsskartoffel-
Belugalinsen-Ragout | Grünzeug
(glutenfrei)

36,50

Rotkohlroulade

Schmorsauce | Gemüse Couscous
(vegan)

26,50

Rumpsteak vom deutschen Rind

Grevensteiner Biersauce* | Kartoffelgratin
Grünzeug

(glutenfrei)

39,50

Surf & Turf

Cognacrahm | Polenta | Grünkohl
(glutenfrei)

49,50

Ragout von bunten Möhren

Kichererbsen | Cashewkerne
frittierte Avocado | Bamberger Hörnchen
(vegan | glutenfrei)

25,00

Entenbrust rosa

Portweinsauce | Spitzkohl
Kartoffel-Sellerie-Stampf

(glutenfrei)

43,50

Hausgemachte Bandnudeln

Shiitake | Edelausternpilze | Champignons
Olivenöl | Walnusskerne | Parmesan

(vegetarisch)

25,50

Süß & Sauer

Sesamtofu | Ofengemüse | Wild & Naturreis
Cashewcrunch

(vegan)

24,50

Schweinefilet mit Kräuterkruste

Rote Bete Risotto | Grünzeug

34,50

Restlos genießen – zu gut für die Tonne!

Gerne packen wir Ihnen das
Übriggeblieben von Ihrem
Teller in unsere smarte
„Beste-Reste-Box“.
Sprechen Sie uns an!





VON ALLEN GELIEBT

Wiener Schnitzel

lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren
35,50 | 27,50 kleine Portion

Boeuf bourguignon

Champignons | Rübchengemüse
hausgemachte Gnocchi
35,50

Schweinebäckchen

bei **56 Grad 48 Stunden gereift**
Grevensteiner Biersauce*
Kartoffel-Sellerie-Stampf | Grünzeug
29,50

Ganze Forelle*

Kräuterkruste | Schlangengurke | Erdnüsse
Rosmarinkartoffeln | Nussbutter
29,50

Klassiker am Tisch tranchiert:

Entrecôte double
Landweinglace | Kartoffelgratin | Grünzeug
89,00

Chateaubriand

Landweinglace | Kartoffelgratin | Grünzeug
124,00

DESSERT

Zimtparfait

Rotweinsabayone | Haselnusskrokant
(glutenfrei)
9,50

Crème brûlée

11,50

Dunkle Mousse au Chocolat

Birnen-Walnussragout
14,50

Apfel-Crumble

Salted Caramel Eis
(vegan)
9,50

Dessert Variation

Mousse au Chocolat | Zimtparfait
Johannisbeereis
16,50

Käsevariation

Orangenmarmelade | Vollkornbrot | Butter
17,00



Wir sind Partner

HAUSGEMACHTES EIS je eine Kugel

Vanille Espresso
3,90

Cookie
3,90

Dunkle Schokolade mit Crumble
3,90

Johannisbeere mit Thymian aromatisiert
(vegan | glutenfrei)
3,90

Heidelbeere
(vegan | glutenfrei)
3,90

Salted Caramel
(vegan | glutenfrei)
3,90

Weißer Schokolade-Himbeere
(glutenfrei)
3,90

UNSER MONATSMENÜ

Feines aus der Kräuterküche

Kross gebratene Garnelen
Kresse-Mayonnaise | Kräuterkrone |
Vinaigrette
€ 19,50

Kräuter-Kartoffelschaumsuppe
frittiertes Ei
€ 9,50

Zarter Tafelspitz
grüne Sauce | Rissolekartoffeln | Rucola
Apfel-Senf Dressing
€ 32,50

Limetten-Kräuter Mousse
Cashewcrunch
(vegan)
€ 12,50

3-Gang mit Suppe € 49,50
3-Gang mit Vorspeise € 59,50
4-Gang € 69,00

KINDERGERICHTE

Kinder bis 13 Jahre können
sich von unserer Karte
aussuchen, was sie mögen.
Die Kinderportion wird mit
dem halben Preis berechnet.

Wir sind zertifizierter Bioland-Gastronomiepartner - DE-ÖKO-006

Alle Preise in EURO. Um- oder Nachbestellungen der Beilagen werden mit € 2,50 berechnet. Die mit * gekennzeichneten Produkte sind regional und konventionell hergestellt. Informationen über Allergene erhalten Sie bei unserem Serviceteam.



KAFFEEZEIT am Nachmittag

Hausgemachte Waffel mit Puderzucker
4,70

... dazu hausgemachtes Eis
3,90

... und / oder saisonaler Obstsalat
4,70

Hausgebackener Kuchen
4,50

Portion Sahne
1,00

Unsere Lieferanten

Fischzucht Auetal*, Bromskirchen
Leber's Schinkenalm*, Neuastenberg
Kaiser's Bio-Ei, Braunshausen
Genusserlebnisse von der Heide,
Willingen
Upländer Bauernmolkerei, Willingen
Biomühle Eiling, Warstein
Biofleisch NRW eG, Bergkamen
Naturkost Elkershausen, Göttingen