

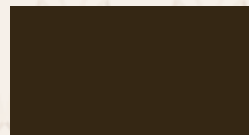


Wildwochen

28.10. – 13.11.



Schön, dass Sie da sind!



Suppen

Wildrahmsuppe mit Streifen aus der Schnepfenbrust, Stockschwämmchen und Blätterteigstange

€ 6,90

Rotkohlcremesuppe mit Sahnehaube

€ 5,90

Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl und Crème fraîche

€ 5,90

Westfälische Hochzeitssuppe

€ 4,90

Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Wildkräutersalat und gerösteten Kernen

€ 10,90

“Wilde Brotzeit“
Allerlei Aufschnitt und Pastete von heimischem Wild mit Hausbrot, Butter und Blaubeercreme fraîche

€ 10,90

Zweierlei vom französischen Rotfußhuhn auf einem Rösti mit Preiselbeersauce

€ 9,90

Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne und Toast

€ 8,90

Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Senfdressing und Salatbeilage

€ 10,90

Hauptgerichte mit Wild

Medaillons vom Hirsch auf milder Wildrahmsauce, mit Preiselbeersahne, Serviettenknödel und Salat

€22,90

Geschmorter Hasenbraten in Burgundersauce mit Spätzle und Rotkohl

€ 19,90

2 Wildschweinbratwürste auf Bratkartoffeln und Wirsinggemüse

€15,90

Wildfasan (vom Knochen gelöst) auf Wirsinggemüse mit Serviettenknödel

€ 19,90

Wildgulasch von heimischem Wild “nach Art des Hauses“ mit Champignons, gefülltem Pfirsich, Rotkohl und Spätzle

€ 16,90

Hirschkeulenbraten an Gescheraner Holunderwildrahm dazu Butterkartoffelstampf und Wirsinggemüse

€ 19,90

Münsterländer Rehrückenfilet mit Stockschwämmchen, Willamsbirne, Kroketten und Salat

€ 29,90

Gescheraner Rehkeulenbraten mit Steinpilzrahm, Rosmarinkartoffeln und Wildkräutersalat

€ 24,90

Hauptgerichte

ohne Wild

Poutine "Montreal"
knusprige Fritten, Pulled Beef,
Coleslaw, BBQ-Sauce, Sour-Cream

€ 12,90

Spare Ribs mit Wedges,
BBQ-Sauce und Cole Slaw

€ 18,90

Thai Curry mit Reis, Paprika,
Erbsenschoten, Frühlingszwiebel,
Möhren und Salat

€ 12,90 - vegetarisch

€ 15,90 - Hähnchenstreifen

„Förster Champignonschnitzel“
Schweineschnitzel mit
Champignonrahm, Bratkartoffeln
und Salatbeilage

€ 15,90

Sauerbraten mit Rotkohl,
Serviettenknödeln und Salat

€ 19,90

„Westfälisches Nationalgericht“
Rindfleisch mit Zwiebelsauce,
Salzkartoffeln und Salat

€ 16,90

Griechischer Salat
Salat, Feta, Olive, Tomate, Gurke
und Zwiebeln

€ 12,90

Medaillons von der Jungschwein-
lende „Elsässer Art“ an
Pfeffer- Cognacrahmsauce, dazu
gemischter Salat und Rosmarin-
kartoffeln

€ 19,90

Argentina Rumpsteak 250g
„Klassisch“ mit Kräuterbutter
Pommes frites und Salatteller

€ 25,90

Spezialitäten

mit exotischem Fleisch

Zebra-Gulasch mit Rosmarinkartoffeln
und Wildkräutersalat

€ 17,90

Straußensteak mit gebackener Ananas,
roter Currysauce, Kroketten und Salat

€ 20,90

Kängurufilet mit Kräuterbutter
Pommes frites und Salat

€ 18,90

Perfekt dazu:

0,20l € 2,30 | 0,40l € 4,30



Desserts

3 Bällchen Walnusseis mit Eierlikör
und Sahnehaube

€ 6,50

Herrencrème mit Sahnehaube
und Schokoraspeln

€ 4,50

Warmer Muffin mit flüssigem
Schokoladenkern, mit Vannileeis
und Sahne

€ 7,50

Kleine Weichkäseauswahl mit
Hausbrot und Butter

€ 11,90

Digestif? Kaffee?

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.



Information

Bei ihrem Besuch werden alle geltenden
Schutz- und Hygienevorschriften eingehalten
und es besteht ebenfalls die Möglichkeit für
Weihnachtsfeiern außer Haus.

Kommen Sie dazu gerne jederzeit auf uns zu:
Telefon: (0)2542 – 1050
E-Mail: hotel@zur-krone.de

Wir machen Betriebsferien!

Das Restaurant ist vom
19.12 – 02.01. geschlossen.

Das Hotel ist vom
23.12. – 04.01. geschlossen.

Weihnachtsfeiern im Hotel zur Krone

Nichts lässt ein erfolgreiches Jahr besser ausklingen als
eine Weihnachtsfeier. Verbringen Sie mit Ihren Mitarbeitern,
Verwandten und Freunden entspannte Stunden in unserem
Hause. Mit Liebe zum Detail machen wir Ihre Feier zum
unvergesslichen Erlebnis und sorgen für unbeschwerte Stunden.

Unsere Angebote für Weihnachtsfeiern



Oder im Internet unter:
zur-krone.de/weihnachtsfeier

