

## UNSERE TAGESANGEBOTE

**MO**

Schnitzeltag

**10,90**

**DI**

Grilltag

**14,50**

**DO**

Topfgerichte

**14,50**

**FR**

Fischtage

**14,90**

Zu allen Gerichten gibt es Palatschinken als Nachspeise gratis!



# KRONENKURVE

*Hotel & Restaurant*

## SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE





## SUPPEN

zu jeder Suppe servieren wir Baguette<sup>A</sup> bei

- 1 Tomatensuppe<sup>A</sup> 5,20
- 3 Gulaschsuppe<sup>A</sup> 5,90
- 4 Hühnersuppe<sup>A</sup> 5,50
- 5 Zwiebelsuppe<sup>A</sup> nach französischer Art 5,90



## KALTE VORSPEISEN

- 7 gemischter Antipasti-Teller<sup>A</sup> 13,50
- 8 gemischte Käseplatte<sup>A,H</sup> 13,90
- 9 Rindercarpaccio<sup>H</sup> 14,20  
mit Olivenöl, Rucola und Parmesan
- 11 Lachsfilet geräuchert<sup>A,D,H</sup> 14,90  
mit Meerrettich auf Toast
- 13 gemischter Vorspeiseteller<sup>A</sup> 21,90  
verschiedene warme und kalte Vorspeisen, für zwei Personen



## WARMER VORSPEISEN

- 14 Mini Auberginen 10,90  
gefüllt mit Gehacktem
- 15 Mini Zucchini<sup>H</sup> 10,50  
gefüllt mit Schafskäse und Petersilie
- 16 Sigara Börek<sup>A,H</sup> 8,90  
3 frittierte Teigröllchen gefüllt mit Schafskäse und Petersilie
- 17 Mini Lahmacun<sup>A</sup> 9,90  
3 türk. Pizzen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch u. Tomaten
- 18 Pizzaschnecken<sup>A,D</sup> 10,90  
gefüllt mit Thunfisch und Zwiebeln
- 19 gebackener Camembert<sup>A,H</sup> o. Schafskäse<sup>H</sup> 9,50  
mit Preiselbeere auf Toast
- 20 Garnelen<sup>A,H</sup> 14,90  
gebraten in pikantem Knoblauch, Olivenöl mit Baguette
- 21 Bruschetta Classic<sup>A</sup> 8,50  
geröstetes Baguette mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln



## GEFLÜGEL

- 22 paniertes Putenschnitzel<sup>A,C</sup> 13,90  
mit Kaisergemüse
- 23 Putengeschnetzeltes<sup>A,C,H</sup> 18,50  
mit Brokkoli, überbacken mit Käse in Sahnesoße
- 24 Putengeschnetzeltes<sup>A,C</sup> 17,90  
mit Kaisergemüse in Tomatensoße
- 25 Putensteak Medaillon Hawaii<sup>A,C,H</sup> 17,90  
mit Curry-Obst in Sahnesoße
- 26 paniertes Hähnchenschnitzel<sup>A,C</sup> 13,90  
mit Kaisergemüse
- 27 Hähnchengeschnetzeltes 17,90  
mit Kaisergemüse in Tomatensoße
- 28 gefülltes Hähnchen<sup>C,H</sup> 17,90  
mit Schafskäse und Spinat



## VOM KALB

- 29 original Wiener Schnitzel<sup>A,C</sup> 22,90  
mit Pommes und Kaisergemüse
- 31 Kalbssteak Medaillon 25,50  
mit Champignonköpfen in Knoblauchsoße und Kaisergemüse
- 32 Cordon Bleu<sup>H</sup> 24,90  
mit Schinken und Käse gefüllt, mit Kaisergemüse



## VOM SCHWEIN

- 33 paniertes Schweineschnitzel<sup>A,C,H</sup> 17,90  
mit Tomate und Mozzarella-Käse überbacken und Kaisergemüse
- 34 paniertes Schweineschnitzel<sup>A,C</sup> 13,50  
mit Kaisergemüse
- 35 geschnetzeltes Schweinefilet<sup>A,C,H</sup> 17,90  
mit Brokkoli, Zwiebeln in Sahnesoße und Käse überbacken
- 36 Feuerpfanne 19,50  
geschnetzeltes Schweinefilet mit Mais, rote Bohnen, Zwiebeln und scharfe Peperoni
- 37 Schweinemedallion Holland<sup>H</sup> 18,90  
mit Champignonköpfen in Sauce Hollandaise, mit Kaisergemüse
- 38 Schweinemedallion 18,90  
in Pfeffersoße, mit Kaisergemüse
- 39 paniertes Cordon Bleu<sup>A,C,H</sup> 16,90  
mit Schinken und Käse gefüllt, mit Kaisergemüse
- 507 Ungarisches Gulasch 18,90  
von Argentinisches Steak mit Salzkartoffeln



## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

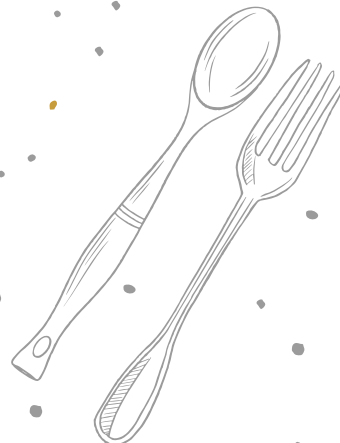
- 40 Omelett<sup>C,H</sup> 11,50  
mit Käse und Tomaten
- 41 Omelett<sup>C</sup> 11,50  
mit frischen Champignons
- 42 Toast Helvetia<sup>A,H</sup> 10,50  
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
- 43 kleiner Rumpsteak 18,90  
Rumpsteak 150g mit Kaisergemüse

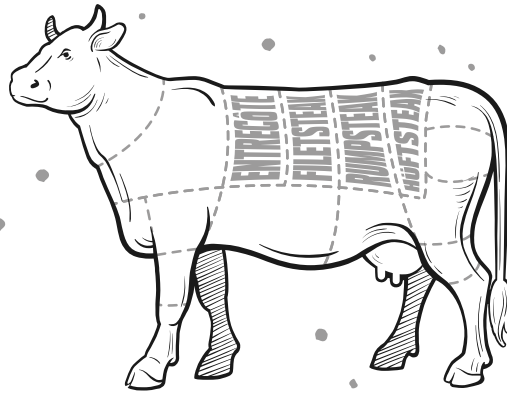


## FRÜHSTÜCKSBUFFET

- 44 Frühstück vom Buffet<sup>A,H</sup> 17,90  
mit einem heißen Getränk und Säften  
nur mit Vorbestellung ab 4 Person

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen Saisonsalat aus unserer Küche und dazu optional Pommes<sup>A</sup>, Butterreis, Bulgur Reis oder Kroketten.<sup>A</sup>





## ARGENTINISCHE STEAKS

45 Hüftsteak	200g	18,90	49 Entrecôte	250g	26,50
46 Hüftsteak	300g	25,80	50 Entrecôte	400g	39,50
47 Rumpsteak	200g	23,50	51 Filetsteak	200g	30,50
48 Rumpsteak	300g	31,50	52 Filetsteak	300g	39,50

Wie mögen Sie Ihr Steak am liebsten?



**English**  
blutig gegrillt



**Medium**  
rosa gegrillt



**Well Done**  
durchgegrillt

Wir empfehlen dazu an Beilagen:

53 Pommes <sup>A</sup>	4,10	62 Folienkartoffeln <sup>A</sup>	5,50
54 Krokette <sup>A</sup>	4,10	mit Kräuterbutter oder Kräuterquark	
55 Butterreis	3,70	63 Champignonsoße	3,80
56 Bulgur Reis	3,70	64 Knoblauchsoße	3,80
57 Röstkartoffeln <sup>A</sup>	4,50	65 Pfeffersoße	3,80
58 frische Champignons mit Zwiebeln	5,90	66 Rahmsoße <sup>H</sup>	3,80
59 gebratene Zwiebeln	4,10	67 Sauce Hollandaise <sup>H</sup>	3,80
60 Brokkoli	4,90	68 Mayonnaise <sup>CH</sup>	0,60
61 Kaisergemüse	4,50	69 Ketchup <sup>I</sup>	0,60
		70 Senf <sup>J</sup>	0,60

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen Saisonsalat aus unserer Küche und dazu optional Pommes<sup>A</sup>, Butterreis, Bulgur Reis oder Krokette<sup>A</sup>.



## FISCH zu allen Fischgerichten Knoblauch in Olivenöl

- 71 **gegrilltes Lachsfilet<sup>A,D</sup>** 23,50  
mit Spinat, Salzkartoffeln in Knoblauchsoße
- 72 **gegrillte Forelle<sup>A,D</sup>** 18,90  
mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse
- 73 **gegrillter Rotbarsch<sup>A,D</sup>** 18,50  
mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse
- 74 **gegrillte Dorade<sup>A,D</sup>** 24,90  
mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse
- 75 **gegrillter Zander<sup>A,D</sup>** 23,50  
mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse
- 76 **riesen Garnelen<sup>A,D</sup>** 26,50  
in pikantem Knoblauch, Olivenöl gebraten und dazu Baguette



## PLATTEN für zwei oder mehrere Personen

- 77 **Steakplatte** 57,90  
verschiedene Steak Medaillons mit verschiedenen Beilagen
- 78 **gemischte Grillplatte** 46,90  
mit besten Grüßen vom Chefkoch
- 79 **gemischte Fischplatte** 57,90  
mit besten Grüßen vom Chefkoch



## SALATELLER je nach Saison

- 80 **Gemüseplatte<sup>A,H</sup>** 13,50  
mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln und zerlassene Butter und Sauce Hollandaise
- 81 **Thunfischsalat<sup>D</sup>** 13,90
- 82 **Käsesalat/ verschiedene Käsesorten<sup>H</sup>** 12,90
- 83 **Salat mit gegrilltem Hähnchenstreifen** 13,90
- 84 **Bauernsalat<sup>H</sup>** 12,90  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Schafskäse



## NUDELN

- 85 **Nudeln<sup>A</sup>** 14,90  
mit Gemüse in Tomatensoße
- 86 **Nudeln<sup>A,H</sup>** 15,90  
mit Hähnchengeschnetzeltem in Sahnesoße, Champignons und Käse überbacken
- 87 **grüne Nudeln<sup>A,D</sup>** 17,90  
mit Meeresfrüchten in Knoblauchsoße



## GRILLSPEZIALITÄTEN

- 88 **Adana Kebab<sup>H</sup>** 20,90  
mit Tomaten- oder Joghurtsoße
- 89 **Izgara Köfte<sup>A</sup>** 18,50  
Frikadelle vom Rind
- 90 **Hacksteak<sup>H</sup>** 19,50  
mit Schafskäse gefüllt
- 91 **Çöp Şiş** 22,90  
Lammspieß
- 92 **Saç Kavurma** 24,90  
geschnetzeltes Lamm mit Gemüse
- 93 **Kuzu Pirzola** 22,90  
Lammkotelett
- 95 **Çöp Şiş Ciğer** 19,50  
Leberspieß vom Rind
- 96 **Tavuk Pirzola** 17,50  
Hähnchenkotelett
- 98 **Auberginen Kebab** 20,90
- 99 **gemischter Grillteller** 23,50
- 100 **Iskender Kebab<sup>A,C,H</sup>** 25,50  
geschnetzeltes Entrecôte auf Brot mit Joghurt und Bulgur Reis in Tomatensoße

Zu allen Grillgerichten servieren wir scharfe Tomatensoße oder Joghurtsoße<sup>H</sup> mit Knoblauch.

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 101 **Putenschnitzel<sup>A,C</sup>** 9,50  
mit Pommes
- 102 **Hähnchennuggets<sup>A</sup>** 9,50  
mit Pommes
- 103 **Köfte<sup>A</sup>** 9,50  
mit Pommes oder Reis
- 104 **Nudeln<sup>A</sup>** 8,90  
in Tomatensoße

## NACHTISCH nach Wahl auch mit Sahne

- 105 **Sütlaç<sup>C,H</sup>** 6,50  
Milchreis im Tontopf mit Haselnüssen und Zimt
- 106 **Vanille Eis<sup>C,H</sup>** 6,90  
mit heißer Schokoladensoße
- 107 **Vanille Eis<sup>C,H</sup>** 7,90  
mit heißer Kirsche
- 108 **Eisbecher<sup>C,H</sup>** 9,90  
mit frischem Obst
- 109 **gemischtes Eis<sup>C,H</sup>** 6,20  
drei Kugeln
- 185 **Joghurt mit Obst** 5,50
- 186 **Joghurt mit Honig** 4,90



## NACHTISCH FÜR DIE KLEINEN

- 110 **Pinocchio Eis<sup>C,H</sup>** 5,90
- 111 **Mickey Maus Eis<sup>C,H</sup>** 5,90

Zu allen Hauptgerichten servieren wir frischen Saisonsalat aus unserer Küche und dazu optional Pommes<sup>A</sup>, Butterreis, Bulgur Reis oder Kroketten.<sup>A</sup>



## HEIßGETRÄNKE

112	Kaffee Crema <sup>4</sup> auch entkoffeiniert	2,70
113	Kaffee Crema <sup>4</sup> groß	4,80
114	Cappuccino <sup>4</sup>	3,20
115	Latte Macchiato <sup>4,H</sup>	3,60
116	Espresso <sup>4</sup>	2,40
117	Espresso Macchiato <sup>4,H</sup>	2,70
118	Milchkaffee <sup>4,H</sup>	4,50
119	türkischer Mokka <sup>4</sup>	4,20
120	heiße Schokolade <sup>H</sup>	3,90
121	verschiedene Teesorten	2,70















## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

122	 Still	0,25l	2,50
123	 Still	0,75l	6,50
124	 Mineralwasser	0,25l	2,50
125	 Mineralwasser	0,75l	6,50
126	 <sup>1,3,4</sup>	0,20l	2,60
127	 light <sup>1,3,4,7</sup>	0,20l	2,60
128	 zero <sup>1,3,4,7</sup>	0,20l	2,60
129	 <sup>1,3</sup>	0,20l	2,60
130		0,20l	2,60
131	 <sup>1,3,4</sup>	0,20l	2,60
132	granini Orangensaft	0,20l	2,90
133	granini Apfelsaft	0,20l	2,90
134	granini Traubensaft	0,20l	2,90
135	granini Apfelschorle	0,30l	3,20
182	granini Apfelschorle trüb	0,33l	3,40
183	granini Maracujaschorle	0,33l	3,90
184	granini Rhabarbaschorle	0,33l	3,90
136	 Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20l	2,90
137	 Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,20l	2,90
138	 Tonic Water <sup>5</sup>	0,20l	2,90
139	 Wildberry <sup>1</sup>	0,20l	2,90
181	Ayran	0,30l	2,80



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### BIER

140	 Krombacher Pils <sup>A</sup>	0,30l	3,00
141	 Krombacher Pils <sup>A</sup>	0,50l	4,70
142	 Krombacher Brautradition <sup>A</sup>	0,30l	3,30
143	 Krombacher Weizen <sup>A</sup>	0,50l	4,80
144	 Krombacher Weizen <sup>A</sup> alkoholfrei	0,50l	4,80
145	 Vitalmalz <sup>A</sup>	0,33l	3,00
146	 Radler <sup>A</sup>	0,30l	3,00
147	 Radler <sup>A</sup>	0,50l	4,70
148	 Alster <sup>1,3,A</sup>	0,30l	3,00
149	 Alster <sup>1,3,A</sup>	0,50l	4,70
150	 Krefelder <sup>1,3,4,A</sup>	0,30l	3,00
151	 Krefelder <sup>1,3,4,A</sup>	0,50l	4,70

### WEIN Hauseigenmarke

152	Rotwein <sup>N</sup>	0,20l Glas	5,70
153	lieblich/ trocken/ halbtrocken	0,75l Flasche	24,90
154	Weißwein <sup>N</sup>	0,20l Glas	5,70
155	lieblich/ trocken/ halbtrocken	0,75l Flasche	24,90
156	Rosewein <sup>N</sup>	0,20l Glas	5,70
157	trocken/ halbtrocken	0,75l Flasche	24,90
158	Weißweinschorle <sup>N</sup>	0,20l Glas	5,50

### SEKT Hauseigenmarke

159	Sekt <sup>N</sup> kleine Flasche		7,20
160	Sekt <sup>N</sup> große Flasche		27,50
161	Prosecco <sup>N</sup> kleine Flasche		7,20
162	Prosecco <sup>N</sup> große Flasche		27,50

### APERITIF

163	Martini Bianco oder Extra Dry	5cl	4,90
164	Sherry <sup>N</sup> Seco oder Medium	5cl	4,90
165	Campari <sup>1</sup> Soda oder Orange	5cl	5,90
166	VW Cocktail Martini Bianco mit Williams Birne	5cl	5,90
187	Aperol Spritz	0,35l	7,50

### SPIRITUOSEN

167	Whiskey <sup>1</sup>	2cl	4,90
168	Cognac <sup>1</sup>	2cl	4,90
169	Bacardi <sup>1</sup>	2cl	4,30
170	Vodka	2cl	3,50
171	Gin	2cl	3,50
172	Baileys <sup>1,3,4,H</sup>	2cl	3,50
173	Raki	2cl	4,20
174	Grappa	2cl	3,50
175	Ramazotti	2cl	3,50
176	Fernet Branca	2cl	3,50
177	Williams Birne	2cl	3,50
178	Malteser	2cl	3,50
179	Jubi Linie	2cl	3,50
180	Jägermeister	2cl	3,50



### **Hotel**

fon 02307 916 55 20

fax 02307 916 36 52

### **Restaurant**

fon 02307 916 56 66

## **FRÜHSTÜCKSBUFFET**

**Nach Anfrage möglich!**

## **RESTAURANT**

**Montags bis Samstags**

16:00 bis 22:00 Uhr

**Sonn- und Feiertage**

11:30 bis 22:00 Uhr

**Mittwochs**

Ruhetag

## **ZUSATZSTOFFE**

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - koffeinhaltig
- 5 - chininhaltig
- 6 - mit Taurin
- 7 - enthält eine Phenylalaninquelle

## **ALLERGENE**

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse
- C - Eier- und Ei-Erzeugnisse
- D - Fisch und Fisch-Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- F - Soja und Soja-Erzeugnisse
- G - Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- H - Milch und Milch-Erzeugnisse
- I - Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- J - Senf und Senf-Erzeugnisse
- L - Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
- M - Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N - Schwefeldioxid und Sulfid

\* allergische Reaktionen möglich

Alle Preise verstehen sich brutto inkl. 7% und 19% Mehrwertsteuer und Service. Das Angebot ist freibleibend, Änderungen vorbehalten.