

Weihnachten 2020

Liebe Gäste,
zusammen mit unserem Stammhaus, der „Krone,, in Löhnberg sorgen wir in Corona-Zeiten für kulinarische Momente zu Hause.



Sie wählen aus, bestellen und unser Küchenteam produziert tur Sie herrliche Gerichte. Alle Speisen sind fix und fertig vorgegart / vorbereitet und in verschlossenen Behältern zum einfachen Regenerieren bzw. Erwärmen für zu Hause verpackt. Bei Kühlung der Speisen im Vakuumbbeutel wären diese sogar 5 Tage zu Hause haltbar. Also lassen Sie sich und Ihre Liebsten verwöhnen, sparen Sie sich viel Arbeit und Zeit am Herd und genießen das besinnliche Weihnachtsfest.

Wir sagen schon jetzt recht herzlichen Dank für die damit verbundene Unterstützung in diesen wirklich einzigartigen schweren Zeiten. Ihnen allen ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch mit einem hoffentlich zufriedenen, gerne auch nur „gewöhnlichen,, Jahr 2021!

Ihre Familie Schlosser & das Georgs Steakhouse-Team

Weihnachts-Menü für zu Hause

Essens-Vorbestellung

- ab sofort über: 06471-6070 oder über unser Bestellformular auf unserer Homepage als Scan an info@hotel-zurkrone.de oder Fax an: 06471-607607

Essens-Abholung

- **bitte nur mit Maske in unserem Restaurant**
- **am 23.12. & 24.12.**
- **von 09.00 Uhr - 12.00 Uhr**

Bezahlung

- **nur** per Überweisung (Zahlungsbestätigung per E-Mail nach erfolgreichem Geldeingang ist gleichzeitig der Abholschein)
Bitte haben Sie dafür Verständnis, es vereinfacht deutlich die Abwicklung der Speisenabholung zeitlich und hygienerechtlich, sicherlich im Interesse von uns allen!

Speisenauswahl

Vorspeise

Feinschmeckerplatte / ab 2 Personen

Vitello tonnato, Kräutergarnele, Caipirinha-Lachs mit Limetten-Schmand, Büffelmozzarella mit Pesto, Südtiroler Schinkenspeck, geräucherte Entenbrust, Sellerie-Apfel-Salat dazu Baguette

29,00 € für 2 Personen

12,00 € für jede weitere Person

Suppe

Enten-Consommé

mit Wurzelgemüse und Entenklein 7,00 €

Petersilienwurzel-Suppe mit Croûtons 7,00 €

Hauptgang

„Westerwälder Bauernente,,

mit Kartoffelknödel, Wirsing á la creme,
Bratapfel & Maronen-Jus 23,90 €

„Unser Rehgulasch,,

mit Spätzle, Rotkohl und Birnen-Chutney 24,50 €

Filetspitzen vom Jungschwein

in Sherry-Rahmsoße mit Spätzle und Bohnenbündchen 22,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Kartoffel-Karotten-Stampf 24,00 €

Lachs-Kartoffelgratin

mit Blattspinat in Riesling-Rahm 25,00 €

Gratinierter Schafskäse

auf Kurkuma-Pfannengemüse mit grünem Spargel
und Kräuter-Crostini 19,70 €

Für unsere Kids

Spätzle mit Rahmsoße 6,00 €

Rostbratwürstchen mit Kartoffel-Karotten-Stampf 7,50 €

Dessert im Mini-Gläschen

Zwetschgenröster mit Zimt-Schmand 3,00 €

Apfel-Crumble mit Lebkuchen-Mousse 3,00 €

Vanille-Orangen-Creme 3,00 €

Mousse au Chocolat 3,00 €

ab 10 Mini-Gläschen je Gläschen 2,00 €