

## **Vorweg**

**Französische Zwiebelsuppe**  
5,50

**Kaspressknödelsuppn**  
4,90

**gebackene Rote Bete mit Ziegenkäse gefüllt  
und karamellisierten Walnüssen**  
7,90

**Selbstgemachte Ravioli  
mit Spinat/Ricotta Füllung  
und geschmolzenen Cherrytomaten**  
8,10

**6 Weinbergschnecken (a.d.H.)  
mit Kräuterbutter und Weißbrot**  
7,90

**Gebratene Blutwurst  
auf Kartoffel-Gurkensalat**  
6,90

**Garnelen**  
**in Knoblauch/Olivenöl gebraten, Tomaten, würzig, pikant**  
10,50

**Vor jeder Hauptspeise reichen wir Ihnen ein Couvert.  
Möchten Sie nur eine Vorspeise berechnen wir 2,50€ für das Couvert.**

## **Hauptspeisen**

### **Original Wienerschnitzel**

**Kalbsschnitzel in der Pfanne mit Butter gebraten  
dazu Kartoffel- Gurkensalat  
19,80**

### **paniertes Kalbschnitzel**

**in der Pfanne mit Butter gebraten  
dazu Champignons a la Creme und Pommes frites  
22,90**

### **Düsseldorfer Senfrostbraten**

**Rumpsteak (ca. 200 g ) mit Senf, Schmorzwiebeln und Käse überbacken  
dazu Bratkartoffeln und Salat  
24,90  
Das Rumpsteak wird klassisch mit Fettrand gebraten.**

### **geschmorte Kalbsbäckchen**

**mit selbstgemachten Spätzle, Gemüse und kräftiger Spätburgunder Soße  
22,60**

### **Schweinebraten**

**aus dem Nacken, vom Ruhrtaler Freilandschwein  
mit selbstgemachten Semmelknödeln und Gemüse  
14,20**

### **Himmel& Äd**

**gebratene Blutwurst  
Kartoffelstampf, Apfelkompott und Schmorzwiebeln  
13,20**

### **Bergische Pfanne**

**Schweinerückensteak mit Champignons à la Crème  
Käse überbacken und selbstgemachte Spätzle  
14,80**

**Selbstgemachte Tagliatelle mit Rinderstreifen**  
Zwiebeln, Cherrytomaten, Champignons, Weißwein, Sahne  
16,90

**Selbstgemachte Tagliatelle mit Garnelen**  
Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch, in leichter Weißweinsoße  
würzig, pikant  
15,90

**Krone-Burger**  
frisch durchgelassenes Rindfleisch (ca. 200g)  
Zwiebeln, Essiggurke, Tomate, Kronespezialsoße  
Twister Potatos  
12,90  
Das Rindfleisch für den Burger wird medium gebraten.

**Puten-Burger**  
Putenmedallion mit Ziegenkäse,  
Apfelscheiben, Feigensenfsoße  
Preiselbeeren und Süßkartoffel Pommes  
14,90

**Veggie-Burger**  
Gemüsebratling, Gurke, Tomate, würzige Chilisoße, Kren  
und Süßkartoffel Pommes  
12,20



**Speckpfannkuchen**  
mit gebratenen Speck der Metzgerei Möllmann  
und gemischtem Salat  
11,90

**Knödelei**  
gemischter Salat mit drei hausgemachten Knödeln,  
Parmesan und Butter überschmolzen  
12,50



gemischter Salat mit gebratenem Ziegenkäse  
und Thymian Honig  
13,20



Unsere Salate werden mit einen hausgemachten Balsamico Dressing serviert.

**Zanderfilet**  
mit Salzkartoffeln, Kräuterbutter und Salat  
16,80

Fischgerichte können Gräten enthalten.

**Freitag, Samstag, Sonntag bieten wir Forellen  
vom Forellenhof Schreiber an.**

**Forelle "Müllerin"**  
mit Petersilienkartoffeln und Salat  
15,80

**Kräuterforelle**  
mit Petersilienkartoffeln und Salat  
16,30

## Hinterher

**Warmes Schokoküchlein - Gluten frei- ( ca.15 min.)  
mit Vanilleeis  
7,30**



**Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße  
und Sahne  
5,80**



**Krone Becher  
Vanilleeis mit warmer Himbeersoße und Sahne  
6,90**



**Kaiserschmarrn (Ca. 25 min)  
mit Apfelkompott  
10,50**



**Marillenkügelchen  
mit zerlassener Butter  
4,80**



**„Die Krone Homberg“ wünscht guten Appetit!**

**Alle Speisen auch zum mitnehmen.**

Seit Dezember 2014 müssen in der Gastronomie 14 Allergene ausgewiesen werden: Eier, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Erdnüsse, Gluten haltiges Getreide, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen, Weichtiere. Bei Bedarf oder Interesse, hat das Servicepersonal eine Liste mit den in unseren Speisen verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen.



= Vegetarisch