



Landgasthaus *zur* *Krone*

Schulstr. 14
69151 Waldhilsbach
Tel.: 06223 / 99 01 77
Fax: 06223 / 99 01 78

Menüvorschläge Plattenservice

Menü 1: (1 Portion Fleisch)

Klare Kraftbrühe mit Einlage

Schweinebraten

Schweineschnitzel auf Wiener Art

Kroketten, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Knödel

Salate der Saison

Gemischtes Eis

€ 18,46 pro Person

Menü 2: (1 Portion Fleisch)

Badische Grünkernsuppe mit Butterklößchen

Rheinischer Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen

Schweinelende mit Rahmsauce

Kroketten, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Knödel

Salate der Saison

Kronebecher – Vanilleeis mit Himbeeren, Himbeergeist und Sahne

€ 23,72 pro Person

Menü 3: (1 Portion Fleisch)

Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Blattsalaten
mit Croûtons und Joghurtdressing (klein)

Rinderbraten in Rotweinsauce

Cordon bleu vom Schwein

Kroketten, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Knödel

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

€ 25,72 pro Person

Menü 4: (1 Portion Fleisch)

Klare Kraftbrühe mit Butterklößchen

Schweinelende mit Champignonrahmsauce

Kalbsbraten von der Keule mit Rahmsauce

Kroketten, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Knödel

Blattsalate mit Joghurtdressing

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 26,06 pro Person



Landgasthaus *Zur Krone*

Schulstr. 14
69151 Waldhilsbach
Tel.: 06223 / 99 01 77
Fax: 06223 / 99 01 78

Menü 5: (1 ½ Port. Fleisch)

Badische Grünkernsuppe
Putenschnitzel auf Wiener Art
Landsknechtschmaus – Schweinesteak, überbacken mit Speck, Zwiebeln und Käse
Hirschbraten Baden-Baden mit Preiselbeerbirne
Kroketten, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Knödel
Feldsalat mit Speck und Croûtons (klein)
Zimtparfait mit Sauerkirschen und Sahne € 30,56 pro Person

Menü 6: (1 Portion Fleisch)

Honigmelone mit hausgeräuchertem, rohen Schinken, Toast und Butter
Schweineschnitzel auf Jägerart
Kalbssteak mit Calvadosrahmsauce
Kroketten, Pommes frites, hausgemachte Spätzle
Salate der Saison
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 30,41 pro Person

Menü 7 (1 ½ Port. Fleisch)

Feldsalat₁ mit Speck und Croûtons (groß)
Tomatencremesuppe
Seehecht, überbacken mit Blattspinat
Schweineschnitzel in der Cornflakeskruste
Schweinelende mit Champignonrahmsauce
Pommes frites, Dampfkartoffeln, hausgemachte Spätzle
Weinschaumcreme nach Art des Hauses (ab 20 Personen) € 33,99 pro Person

Menü 8: (1 Port. Fleisch)

Vorspeisenteller: Geflügelsalat und geräuchertes Forellenfilet
Toast und Butter
Rinderfilet mit Béarner Sauce oder Grüner-Pfeffer-Sauce
Schweinelende, überbacken mit Ragout fin und Käse
Kroketten, Pommes frites, gratinierte Kartoffeln
Salate der Saison
Vanilleeis mit heißen Portweinkirschen und Sahne € 34,26 pro Person

Die Preise beziehen sich auf die Saison in der wir die Lebensmittel frisch beziehen können. Außerhalb der Saison ist der Preis abhängig vom Angebot und der Verfügbarkeit.



Landgasthaus *Zur Krone*

Schulstr. 14
69151 Waldhilsbach
Tel.: 06223 / 99 01 77
Fax: 06223 / 99 01 78

Menü 9 (1 ½ Port. Fleisch)

Hausgebeizter Lachs mit einer würzigen Dill-Senf-Sauce,
Toast und Butter (ab 20 Personen)

Kraftbrühe mit Butterklößchen und Eierstich

Schweinelende mit Rahmsauce

Schweinelende mit Champignonsauce

Hirschbraten Baden Baden mit Preiselbeerbirne

Herzoginkartoffeln, Pommes frites, hausgemachte Spätzle und Knödel

Salate der Saison

Mousse au chocolat und Eis an frischen Früchten (ab 20 Personen)

€ 42,58 pro Person

Sämtliche Menüteile können untereinander ausgetauscht werden –
dadurch ändert sich aber der Preis.

Weiterhin bieten wir noch eine Gemüseplatte à € 14,60 an, die
ausreichend für ca. 8 Pers. ist oder auf Wunsch Mischgemüse à € 2,94
pro Portion.

Bei mitgebrachtem Kuchen berechnen wir € 1,40 pro Gedeck (bei
eingedeckter Tafel) oder € 0,80 pro Gedeck (als Buffet).

Die Anzahl der Kuchen müssen wir auf 10 beschränken. Für jeden
weiteren mitgebrachten Kuchen berechnen wir € 2,50 für Kühlung, Auf –
Und Abbau am Buffet, Schneiden, usw.