

Suppe

„Münsterländer Hochzeitssuppe“ (A7,A12,A1,A3,A6,A9,A10)	€ 3.50
Tomatensuppe mit Basilikumschaum (A7,A12,A1,A3,A6,A9,A10)	€ 4.00
Tagessuppe „Die von Heute“ (A7,A12,A1,A3,A6,A9,A10)	€ 3.50

Vorspeisen

Bruschetta Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frischem Basilikum Blattsalat und Parmesan (A1,A7,A11)	€ 5.90
Münsterländer Töttchen mit frischem Baguette und Worcestershire Sauce (A1,A7,A6)	€ 7.20
Gebackener Schafskäse mit Dip und Blattsalat	€ 7.60
Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterdip und Räucherlachs gefüllt dazu dreierlei Salat umlegt	€ 9.80
Tagliatelle mit gebratenen Kirschtomaten, Basilikumpesto und Gambas (A2,A8,A14)	als Vorspeise € 8.20 als Hauptspeise € 11.90

Hauptgerichte

„Münsterländer Schnitzel“ Schnitzel mit Zwiebeln, Mettwurstchips, Bratkartoffeln und knackigem Salat (A1,A3,A7,A10,A12)	€ 13.90
Champignonschnitzel mit Pommes frites und einem gemischten Salat (A1,A3,A7,A10,A12)	€ 13.90
„Kronenteller“ Rinder-, Hähnchen- und Schweinesteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes frites und einem Salat (A7,A10,A12)	€ 16.80
Hähnchenbrustfilet mit Basilikumrahmsauce, Tomatenreis und Blattsalatvariation (A10,A12)	€ 12.90
Schweinesteaks mit Rotweinschalottenjus, Kartoffelspalten und Pfannengemüse (A7,A10,A12)	€ 15.50
Hausgemachter Sauerbraten mit Rotkohl und Spätzle (A1,A3,A7)	€ 12.50

Westfälische Hausmannskost

Buchweizenpfannkuchen nach Familienrezept anno 1831 mit Speck, Zwiebeln, Rübenkraut auf Schwarzbrot und Salatbeilage (A1,A3,A5,A7,A8,A10,A12)	€ 8.00
„Westfälisches Nationalgericht“ Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und buntem Salatteller (A7,A10,A12)	€ 12.90
„Bauernschmaus“ Beliebte deftige Kost aus Bratkartoffeln, Schinken, Eiern und Gewürzgurken (A3,A7)	€ 8.90

Steakkarte

In der unendlichen Weite der fruchtbaren Pampa in Argentinien und Uruguay wachsen die Rinder reiner Fleischrassen auf. Jedes Tier hat eine Weidefläche von rund 10.000 Quadratmetern zur Verfügung. Denn viel Bewegung und saftiges Gras sind die Garantie für besten Steakgeschmack.

Argentinisches Rinderfilet Top Qualität

Lady's Cut	200g	24.00 €
Gentlemen's Cut	300g	29.00 €

Argentinisches Roastbeef Top Qualität

Club Steak Roastbeef	200g	17.50 €
Club Steak Roastbeef	300g	23.50 €

Je eine Beilage zum Steak nach Wahl

Wählen Sie eine Lieblingsbeilage:

Bratkartoffeln
Ofenkartoffel mit Dip
Röstikos
Pommes Frites
Tagliatelle in Pesto
Kroketten (A1)
Kartoffelspalten

Wählen Sie ein Lieblingsgemüse:

einen bunten Salatteller (A7,A12,A10)
Pfannengemüse
Blattsalat

Wählen Sie eine Lieblingsauce:

bunter Pfefferschrot und Honig
Kräuterbutter(A7)
Preiselbeer-Chillisauce
Barbecue Sauce (+ € 1.00)
Rotwein-Schalottensauce (+ € 2.00)
Pfeffersauce (+ € 2.00)

Fisch

- Bitte achten Sie auf unsere Tagesempfehlung -

Salate

Große Auswahl an bunten Blattsalaten mit:

		Als Vorspeise
- Streifen von der Hähnchenbrust in süßer Chillimarinade	€ 11.90	€ 7.80
- gebratenen Fetakäse Honig und Röstkernen (A7,A8,A10)	€ 11.90	€ 7.80
- Roastbeefstreifen	€ 13.80	€ 9.80
- gebratenen Gambas in Knoblauch (A2)	€ 13.80	€ 9.90

Klassisch bunter gemischter Salat „Hotel zur Krone“

aus verschiedenen Salaten mit Käse-Schinkenstreifen und Ei (A3,A7,A10,A12) € 8.90

Zu allen Salaten servieren wir Hausbrot und Dip (A1,A3,A7,A10)

Pâtisserie

Herrencreme mit Sahnehaube (A1,A3,A6,A7,A8)	€ 4.00
Zweierlei Küchlein	€ 4.20
Walnußbeis mit Sahne und Eierlikör	€ 5.00
Sorbet (A7)	€ 3.00

Die Geschichte des Hotelgasthofes

Urkundliche Erwähnungen aus dem frühen 18. Jahrhundert weisen die Familie Grimmelt schon als Eigentümer des traditionsreichen Hauses aus.

Die Errichtung der Hofstelle fällt in die Zeit um 1732 mit der Heirat von Gerd Griemelt & Elisabeth Höseker

Ursprünglich waren es zwei Häuser welche von 1768 bis 1825 mit der Hausnummer 44, danach mit Gescher Nr. 55 und 56 bezeichnet wurden- heute Hauptstrasse 39.

Die Gebäude wiesen zwei markante, offene Feuerstellen mit massiven Kaminen auf – heute das Herdfeuer im Schankraum und der Rauchabzug von Kohleherd in der Küche.

Ab 1780 errichtete die Familie Grimmelt für durchreisende Kaufleute Übernachtungsmöglichkeiten.

Die wöchentlich verkehrende Wagenpost brachte Reisende nach Gescher, die hier Station machten. Gekocht wurde in dieser Zeit am offenen Kamin für Familie und Gäste.

Ab 1828 betrieb Franz Josef Grimmelt im heutigen Schankraum eine Briefsammlung.

Die spätere Königlich Preußische Postexpedition und danach Poststation verblieb bis 1928 hier im Hause.

Erwähnt sei noch die Errichtung eines Telegraphen 1873 und einer Fernsprechzelle 1902.

Das Kreuzgewölbe war zwischen 1800 und 1902 das Fasslager für einen Weinhandel, in dem sich Gescheraner und Reisende erfreuten.

Eines ist immer geblieben und wird sich auch nicht ändern:

Hier läuft die Arbeit nicht vom Band,
hier schafft man noch mit Herz und Hand.

Seit 1976 führt die Familie Barbara und Franz-Hubert Grimmelt das Haus in der 7. Generation. Das Hotel und Restaurant steht für herzliche Bewirtung und bekannt gute Küche Pate. Überzeugen Sie sich von der guten westfälischen Küche und den internationalen Spezialitäten. Haben Sie einen speziellen Wunsch, wir freuen uns Ihn erfüllen zu können. Gastlichkeit wird GROSS geschrieben.

Ihre Familie Grimmelt