

Suppen

„Münsterländer Hochzeitssuppe“ mit reichlich Einlage	€ 4.50
Zwiebelsuppe „nach Art Pariser Landfrauen“ mit Käsehaube	€ 4.90
Münsterländer Kartoffelsuppe mit Bauernbrotdcroûtons und Baconstreifen	€ 5.50

Salate, Vorspeisen & Vegetarisch

Große Auswahl an bunten Blattsalaten mit:	
- Streifen von der Hähnchenbrust in süßer Chillimarinade dazu Joghurtdressing	€ 12.90
- Schafskäse, Oliven, roten Zwiebeln, Paprika und Kräuterdressing	€ 11.90
Folienkartoffel mit Crème fraîche, gebratenen Champignons und Kirschtomaten dazu eine Salatbeilage	€ 9.90
Tagliatelle „Kardinals Art“ mit gebratenen Garnelen, Tomaten und Rucola in Hummer- Cognacsauce	€ 13.90

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Forstmeister“ mit Champignonsauce, gemischtem Salat und Pommes frites	€ 13.90
Zwiebelschnitzel „nach Art des Hauses“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	€ 14.90
„Südseetraum“ Gebratene Hähnchenbrustfilets auf Mandelreis mit Früchten und Curry- Sahnesauce, dazu ein gemischter Salat	€ 13.90
Medaillons von der Jungschweinelende „Elsässer Art“ an Pfeffer- Cognacrahmsauce, dazu gemischter Salat und Kartoffelröstinchen	€ 16.90
Rindsroulade an Rahmsauce, mit Apfelrotkraut und Salzkartoffeln	€ 13.90
Grimmelt`s Burger saftiges 200 Gramm Burgerpatty mit Salat, Zwiebeln, Tomate, Bacon sowie Hausdressing dazu Pommes frites	€ 11.90

Hausmannskost „Wie bei Müttern“

Buchweizenpfannkuchen nach Familienrezept anno 1831 mit Speck, Zwiebeln, Rübenkraut auf Schwarzbrot und Salatbeilage	€ 9.90
Strammer Max 2 Scheiben Bauernbrot reichhaltig belegt mit Münsterländer luftgetrocknetem Knochenschinken, Gewürzgurken und zwei Spiegeleiern	€ 9.90
Münsterländer Töttchen mit Brot und Worcestersauce	€ 7.90
„Westfälisches Nationalgericht“ gekochter Tafelspitz an einer pikanten Zwiebelsauce, mit gemischtem Salat und Salzkartoffeln	€ 13.90
Geschmorte Ochsenbacke an eigener Sauce auf Rahmwirsing angerichtet, dazu Kartoffel-Sahnepüree	€ 18.90
4 Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“ an Sahnesauce mit Zwiebel- und Apfelstücken dazu Bratkartoffeln und Salatbukett	€ 13.90

***Sie möchten lieber eine kleinere Portion?
Viele Gerichte sind zu -3,00 € als Seniorenportion bestellbar.***

Desserts

Herrencrème “nach Art des Hauses”	€ 4.00
Panna Cotta auf rotem Fruchtspiegel	€ 5.00
Gemischte Käsevariationen mit Trauben, Crackern Schwarzbrot und Feigenchutney	€ 8.90

Steaks

Rinderfilet Top Qualität

Lady's Cut	200g	23.90 €
Gentlemen's Cut	300g	29.90 €

Roastbeef Top Qualität

Club Steak Roastbeef	200g	19.90 €
Club Steak Roastbeef	300g	24.90 €

In verschiedenen Variationen

„Haus Hofmeister“

mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Pommes frites

€ 0,00

„London Style“

an Highlandwhiskey- Pfefferrahmsauce mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln

€ 3.50

„Lukull“

unter einer Zwiebel-Senf-Kruste, mit Gemüse und Kroketten

€ 3.00

„Surf und Turf“

mit gebratenen Garnelen, gemischtem Salat und einer Folienkartoffel

€ 6.00

Beilagen als Zusatz zu den Hauptgerichten:

Pommes frites, Reis, Kroketten, Salzkartoffeln, Röstis 3.00 €

Criss Cuts, Bratkartoffeln € 4.00

Tagliatelle, Ofenkartoffel mit Dip € 5.00

Gemüse der Saison, Pfannengemüse, Rotkohl, Wirsing € 4.00

Salatbeilage € 3.50

2 Spiegeleier € 2.50

Schmorzwiebeln € 2.50

Zwiebel- Senfkruste € 2.50

Portion Sauce € 2.50

Mayo, Ketchup € 0.50

BBQ Sauce € 1.50



Hotel zur Krone

Familie Grimmelt seit 1780

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 vom ehemaligen 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 Fernsprechkabine 1902.

Das Kreuzgewölbe im Keller an der Küche 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 2011 führt Hubertus Grimmelt das Haus in der 8. Generation, tatkräftig unterstützt von seiner Familie Barbara und Franz-Hubert, die das Haus im Jahr 1976 übernommen hatten. 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, Ihnen diesen erfüllen zu können. Gastlichkeit wird GROSS geschrieben.

Ihre Familie Grimmelt