



# *Wildwochen*

---

23.10. – 08.11.



*Schön, dass Sie da sind!*



# Suppen

Wildrahmsuppe mit  
Stockschwämmchen und  
Blätterteigstange

€ 5,90

Cremesuppe von der  
Süßkartoffel mit Linsen  
und Wildnocken

€ 5,90

Rotkohlcremesuppe mit  
Sahnehaube

€ 4,90

Westfälische Hochzeitssuppe

€ 4,90

# Vorspeisen

Carpaccio von der  
geräucherten Entenbrust  
mit Wildkräutersalat und  
gerösteten Kernen

€ 9,90

“Wilde Brotzeit“  
Allerlei Aufschnitt und Pastete vom  
Hirsch, Reh und Wildschwein mit  
hausgemachtem Brot, Butter und  
Sauce Cumberland

€ 9,90 *als Vorspeise*  
€ 13,90 *als Hauptgericht*

Zweierlei vom französischen  
Rotfußhuhn auf einem Rösti  
mit Preiselbeersauce

€ 9,90

Münsterländer Töttchen mit  
Bauernbrot und Worcestersauce

€ 7,90

Hausgebeizter Lachs auf  
Rösti mit kleiner Salatbeilage

€ 9,90

# Hauptgerichte mit Wild

½ Wildente auf Apfel-Linsengemüse  
mit Serviettenknödel

€ 18,90

Geschmorte Hasenkeule in  
Burgundersauce mit Spätzle  
und Rotkohl

€ 19,90

2 Wildschweinbratwürste  
auf Bratkartoffeln und  
Wirsinggemüse

€14,90

Zweierlei Medallions von Reh  
und Hirsch, auf Wildrahm,  
mit Stockschwämmchen,  
Willamsbirne, Kroketten  
und Salat

€22,90

Gescheraner Rehkeulenbraten mit  
Steinpilzrahm, Rosmarinkartoffeln  
und Wildkräutersalat

€ 20,90

Wildgulasch von heimischem Wild  
“nach Art des Hauses“ mit  
Champignons, gefülltem Pfirsich,  
Rotkohl und Spätzle

€ 16,90

Hirschkeulenbraten an  
Gescheraner Holunderwildrahm  
dazu Butterkartoffelstampf und  
Wirsinggemüse

€ 19,90

Münsterländer Rehsteak  
auf mildem Wacholderrahm,  
mit Preiselbeersahne,  
Serviettenknödel und Salat

€ 23,90



# Hauptgerichte

ohne Wild

Hausgemachter Grünkohleintopf mit zweierlei Würstchen und Senf

€ 11,90

Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln und Äpfeln auf Püree mit Salatbeilage

€ 16,90

Grüne Salatvariation mit Hähnchenbrust in Chili-Honig dazu Brot und Dip

€ 13,90

„Förster Champignonschnitzel“ Schweineschnitzel mit Champignonrahm, Bratkartoffeln und Salatbeilage

€ 14,90

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes frites und Salat

€ 18,90

„Westfälisches Nationalgericht“ Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Salat

€ 14,90

Hähnchenbrustfilet mit Preiselbeer und Camembert überbacken, Röstikos und Salat

€ 13,90

Medaillons von der Jungschweinelende „Elsässer Art“ an Pfeffer- Cognacrahmsauce, dazu gemischter Salat und Rosmarinkartoffeln

€ 17,90

Argentina Rumpsteak 250g „Klassisch“ mit Kräuterbutter Pommes frites und Salatteller

€ 23,90

# Spezialitäten

mit exotischem Fleisch

„Wildschweinburger“ mit gebratenen Zwiebeln, Wildkräutersalat und Cumberland Sauce, dazu Bratkartoffeln und Wirsing

€ 16,90

Lama-Gulasch mit Rosmarinkartoffeln und Apfel-Linsengemüse

€ 15,90

Straußensteak mit Mandel-Safranreis gebackener Ananas, pikanter Currysauce und Salat

€ 19,90

Kängurufilet mit Kräuterbutter Pommes frites und Salat

€ 15,90

**Perfekt dazu:**

0,20l € 2,00 | 0,40l € 3,90





# Desserts

3 Bällchen Walnusseis mit Eierlikör  
und Sahnehaube

€ 5,90

Herrencrème mit Sahnehaube  
und Schokoraspeln

€ 4,50

Warmer Muffin mit flüssigem  
Schokoladenkern, mit Sahne und  
Vanillesoße

€ 5,50

Kleine Weichkäseauswahl mit  
Hausbrot und Butter

€ 7,90

## Digestif? Kaffee?

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.



## Information

Bei ihrem Besuch werden alle geltenden  
Schutz- und Hygienevorschriften eingehalten  
und es besteht ebenfalls die Möglichkeit für  
Weihnachtsfeiern außer Haus.

Kommen Sie dazu gerne jederzeit auf uns zu:  
Telefon: (0)2542 – 1050  
E-Mail: [hotel@zur-krone.de](mailto:hotel@zur-krone.de)

# Weihnachtsfeiern im Hotel zur Krone

Nichts lässt ein erfolgreiches Jahr besser ausklingen als  
eine Weihnachtsfeier. Verbringen Sie mit Ihren Mitarbeitern,  
Verwandten und Freunden entspannte Stunden in unserem  
Hause. Mit Liebe zum Detail machen wir Ihre Feier zum  
unvergesslichen Erlebnis und sorgen für unbeschwerte Stunden.

## Unsere Angebote für Weihnachtsfeiern



Oder im Internet unter:  
[zur-krone.de/weihnachtsfeier](http://zur-krone.de/weihnachtsfeier)

# Festessen zu Weihnachten

Zur Abholung am 23.12. von 15 – 20 Uhr | Vorbestellung bis zum 20.12.

## Speisen

Rindfleischsuppe	€ 4,50
Rindfleisch mit Zwiebelsoße	€ 7,90
Sauerbraten mit Sauce	€ 8,50
Rotkohl	€ 3,50
Herrencrème	€ 4,00

