



Im Jahr 1826 war ein Festtag etwas Besonderes. Dann wurde nicht einfach gekocht – dann wurde aufgetragen.

Geflügel galt als feine Küche, Spargel als saisonaler Luxus, und eine cremige Soße mit einem guten Schuss Weißwein war Ausdruck von Sorgfalt und Können.

Wenn dazu ein knuspriges Pastetchen vom Ortsbäcker auf den Teller kam, wusste man: heute wird gefeiert!

Man rückte zusammen. Man erzählte. Man blieb sitzen.

Vieles hat sich seither verändert – doch eines ist geblieben:

Die Krone ist ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen.

Im Jubiläumsjahr nehmen wir euch mit auf eine kleine kulinarische Zeitreise.

Zu jeder Jahreszeit servieren wir ein Gericht, das sich an den Rezepten von damals orientiert – aus Zutaten, die es schon 1826 gab. Regional, saisonal, handwerklich.

Keine exotischen Experimente. Keine Modeprodukte. Sondern ehrliche Küche mit Geschichte. Denn manchmal liegt das Besondere nicht in der Ferne – sondern genau hier.

Die Jubiläumsempfehlung von März bis Mai

Hühnerfrikassée

mit Champignons und Spargel
in Weißweinsahnesoße
serviert im Blätterteigpastetchen
von 's Huber-Becke
- wie aus Großmutter's
Festtagsküche

...oder vegetarisch:

Gemüsefrikassée
mit Champignons und Spargel
in Weißweinsahnesoße
serviert im Blätterteigpastetchen
von 's Huber-Becke
– wie anno 1826.

Zum Jubelpreis von € 18,26