

# Takeaway aus der Krone - wir kochen, du richtest an!

## Eine Suppe für die Seele (400 ml im Glas mit Schraubverschluss)

**SPARGELCREMESUPPE** (laktose- und glutenfrei, vegan)  
schön sämig und cremig mit Spargelstückchen € 5,00

Weitere wechselnde Suppensorten  
im Angebot - frag nach!

## Leckeres als Hauptgericht (einzelne vakuumiert zum Erhitzen im Sous-vide-Verfahren)

**MAISGRIEBKROKETTEN** (laktose- und glutenfrei / vegan)  
frisch gebraten, schmecken so richtig harmonisch mit herzhafter, stückiger Tomaten-Paprika-Soße mit Kapern und Oliven € 14,00

**MÖHREN-KARTOFFEL-REIBEKÜCHLE** (laktose- & glutenfrei/ vegan)  
mit cremigem Kräuter-Pilz-Ragout € 14,00

**Heimatliebe: MEDAILLONS VOM SCHWEINELENDCHEN**  
gebraten im Landschinkenkleid mit unserer cremigen Rahmsoße (laktose- & glutenfrei),  
dazu leckere Spätzle mit Butter € 16,00

**SAURER HASE** Geschmorte Kaninchenkeule im sämigem Sauerbratensößle,  
mit Bäckers breiten Nudeln (laktosefrei) € 18,00

**LAMMHÄXLE** geschmort, in viel feiner Lammsöße  
dazu ofengegarte Drillingskartoffeln im Wildblütenmantel € 16,00

**RAGOUT VON LAMM** (eingeweckt im Glas 2-3 Portionen) € 18,00

**OSO BUCCO** vom KALB (eingeweckt im Glas 2-3 Portionen) € 18,00

Über den Sommer zieht die Markthalle um und du findest unsere Krone-Feinkost in unserem Pop-up-Lädele im Restaurant

**Pop-up-Lädele im Restaurant**  
Mach mit uns deinen persönlichen Einkaufstermin oder komm zu unseren Restaurantöffnungszeiten vorbei! Im Lädele findest du Marmeladen, Essige, Geräuchertes, Chutneys, Eingewickeltes und Eingecktes - alles aus der Kroneküche von Meisterhand mit Liebe zubereitet! Feinkost von hier für Menschen von hier und da!



## Beilagen zum Daybestellen

**MÖSBACHER STANGENSPARDEL 200 GR DAMPFGEGRÄT** (laktose- & glutenfrei, vegan) € 6,50

**SPARTELISOTTO** (laktose- & glutenfrei, vegan) € 4,50

**OFENGEGARTE DRILLINGSKARTOFFELN IM WILDBLÜTEMANTEL** € 3,50

**NUDELN** grün oder weiß (laktosefrei) € 3,50

**BUTTERSPÄTZLE** € 3,50

**RATATOUILLEGEMÜSE** (laktose- & glutenfrei, vegan) € 3,50    **GELBE-RÜBEN-STAMPF** (laktose- & glutenfrei, vegan) € 3,50

## Zubehör zum Daybestellen

**MANGOCHUTNEY, FEIGENCHUTNEY MIT MANGO** (laktose- & glutenfrei, vegan) 230 ml eingeweckt € 4,50

**ZWIEBELMARAMELADE** (laktose- & glutenfrei, vegan) 230 ml eingeweckt € 4,50

**UNSER KRONE-SALATDRESSING** (laktose- & glutenfrei, vegan) 180 ml € 1,50 oder für den Vorrat 500 ml *weitere Chutneys im Sortiment! € 4,00*

**RAHMSESS** oder **BRATENSESS** (laktose- & glutenfrei) 180 ml € 2,50

Verschiedene **SOßen IM GLAS** (laktose- & glutenfrei)  
(Rahmsoße, Bratensoße, mediterrane Tomatensoße) eingeweckt 400 ml € 5,00 / 5,50

## Dessert-Glücklichmacher

**DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT AUF HIMBEERGRÜTZE** (laktose- & glutenfrei) € 5,50

**KARAMELLFLAN MIT GESALZENEM KARAMELLSÖßLE** (laktose & glutenfrei) im Weckglas € 5,50

**KOKOS-MILCHREISTÖRTCHEN MIT MANGOKOMPOTT** (laktose & glutenfrei, vegan) € 5,50

Die Gerichte sind fertig gekocht zum Selbst-Erwärmen vorbereitet. Du kannst deine Bestellung mehrere Tage gekühlt aufbewahren.



### Unsere Zeiten für das Takeaway:

Donnerstag bis Sonntag nach Bestellung am Vortag

Tipp: du kannst deine Gerichte durch die leichte und schnelle Aufbereitung im Sous-vide-Verfahren auch schon 1-2 Tage vorher abholen oder dir einen kleinen Schlemmervorrat anlegen, außerdem sind die Gerichte durch die luftdichte Verpackung mindestens 4-5 Tage gekühlt haltbar!



# In wenigen Schritten zum vielfältigen Genuss aus deinem Lieblingsrestaurant bei Dir zuhause

**1.**

Du hast Lust auf ein feines Essen ohne selbst zu kochen

Du besuchst unsere Homepage und schmökerst dich durch unser Takeaway-Angebot, stellst deine Auswahl zusammen, bestellst per Mail oder Telefon und machst mit uns deinen Abholtermin aus.

Das Takeaway gibt es von Donnerstag bis Sonntag auf Vorbestellung. Bitte bestelle tags zuvor, damit wir alles für dich zubereiten und richten können.

**3.**

Voller Vorfreude packst du deine Vielfalt aus



**5.**

Während du entspannt wartest, bis dein Essen heiß ist, kannst du schon den ersten Schluck Wein probieren...



**2.**

Du holst dein Genusspäckle bei uns ab



**4.**

Du legst alles für ca. 10 Minuten in einen Topf mit heißem Wasser



**6.**

Jetzt nur noch mit den beiliegenden Servietten schön anrichten und zuhause genießen wie im Restaurant!

