

Speisen & Getränke

Ein Stück Lüneburg genießen...





½ Dutzend Minifrikadellen mit Krone-Senf 6 meatballs with mustard „Krone“	€ 3,80
Kartoffelspalten mit Kräutersauerrahm ⁷⁾ Potato wedges with sour cream	€ 3,80
Lüneburger Pfannenschlag mit Krone-Dunkelbrot „Grützwurst“ black pudding with dark bread „Krone“	€ 4,00
Original Labskaus mit Rote Betescheiben Mashed potatoes, brisket and beetroot	€ 4,00
Marinierte Schafkäsewürfel Ewe's milk cheese cubes	€ 4,60
Currywurstscheiben ³⁾¹⁾ mit Curry Ketchup Sliced sausage with spicy curry ketchup	€ 3,80
Würfel von der Heidesülze mit Kräuterremoulade ³⁾ Aspic cubes with remoulade	€ 4,00
Matjeshappen auf Sauce nach Hausfrauen Art Small pieces of soused herring with apples, onions and yoghurt dressing	€ 4,20

Tatar „klassisch“

mit Kapernäpfeln, Rauke, roten Zwiebeln, Butter und Krone-Dunkelbrot

Probierportion € 9,50
Portion € 13,20

Tatar „classic“ with caper apples, rocket, red onions, butter and dark bread “Krone”

Aus der Suppenküche | soup kitchen

Suppe von Heidekartoffeln mit Rauchenden¹⁾⁷⁾ und Krone-Dunkelbrot Croûtons – in der Löwenkopfterrine € 5,80
Potato soup with slices of sausage and croutons

Lüneburger Hochzeitssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen – in der Löwenkopfterrine € 5,80
„Lüneburger Hochzeitssuppe“ beef tea with meatballs and egg royale

Salate – mal ´was Knackiges | Crunchy salads

Kleiner bunter Salat | Small mixed salad € 5,00

Krone-Gartensalat bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Frühlingslauch, dazu Kräuterbaguette € 9,80
Mixed green salad with cucumber, tomatoes, carrots and spring onions, with herb baguette

Dressingauswahl:

Krone-Dressing mit einem Hauch von Knoblauch
American-Dressing sahnig süß-sauer, mit vielen Kräutern
Balsamico-Dressing

Krone-Caesar Salat Römersalat mit Caesar Dressing, Krone-Dunkelbrot Croutons und Parmesan, dazu Kräuterbaguette € 10,30
Romaine lettuce with Caesar Dressing, croutons, parmesan and a herb baguette

Wahlweise zu unseren Salaten
gebratene Hähnchenbrust € 3,20
gebratene Lachsmedaillons € 3,60
kleines paniertes Schnitzel „Wiener Art“ € 3,00
geriebener Schafkäse € 2,30

Pasta, Kartoffeln und mehr ... | Pasta, potatoes and more...

Saftiges Rindergulasch mit Makkaroni und Champignons € 11,00
Beef goulash with macaroni and mushrooms

Pasta mit Olivenöl ✓ getrockneten Tomaten, Rauke, Pesto und frischem Parmesankäse € 9,30
Pasta with olive oil, tomatoes, parmesan cheese and rocket

Große Heidekartoffel ✓ mit würzigem Kräuterquark⁷⁾ und buntem Salat € 8,40
Baked potato with sour cream and mixed salad

Krone-Kartoffelrösti (groß) ✓ mit Tomaten, Champignons, Schafkäsewürfeln, Rauke und Crema di Balsamico € 11,20
Krone-potato Rösti, with tomatoes, champignons, Ewe's milk cheese cubes, rocket and balsamic dressing

Pfannengemüse ✓ Heidekartoffeln mit gebratenem Gemüse vom Markt und geriebenem Schafkäse²⁾ € 10,20
Local grown potatoes with fried vegetables from the market and grated sheep cheese





Immer wieder gut – Classics

Lüneburger Pfannenschlag

Deftige Grützwurst mit Zwiebeln, Gewürzgurke ⁴⁾ und Bratkartoffeln
“Grützwurst” black pudding made of pork, onions and pearl barely served with fried potatoes and gherkin

€ 10,30

Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce ³⁾ und Bratkartoffeln
Aspic served with fried potatoes and remoulade

€ 10,60

Kronenpfanne

Drei Schweinemedallions vom Filet mit Champignonrahm, Broccoli, auf Bratkartoffeln
Three medallions of pork fillet served with a mushroom cream sauce, fried potatoes, broccoli

€ 17,80

Classic Lüneburger (125 g)

Getoastetes Sesambrötchen, Rinderhack, saftig gegrillt, mit Tomate, Salat, Zwiebeln und Pommes Frites
Hamburger (125 g) with a toasted sesame bun, beef patty, tomato, onion, lettuce, burger sauce and French fries

€ 10,60

...das Ganze plus Käse | ... with cheese

€ 11,30

Rinderroulade wie bei Oma mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelbällchen
Beef roulade like grandma's ... filled with bacon, onions and pickles, with red cabbage and potato balls

€ 18,20

Fleisch ist mein Lieblingsg ... | Meat dishes

Rumpsteak 200 g

mit geschmortem Zwiebel-Champignon-Gemüse, Ofenkartoffel mit Kräuterquark ⁷⁾
Rump steak (200 g) with braised onions and white mushrooms, baked potato with herb curd cheese

€ 21,30

oder

mit grünen Speckbohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter
or served with green bacon beans, fried potatoes and parsley butter

€ 21,30

Currywurst ¹⁾³⁾

mit Curry Ketchup, Pommes Frites und Mayonnaise
Sausage with curry ketchup, French fries and mayonnaise

€ 8,80

Knuspriges Schnitzel “Wiener Art” ca. 200 g



mit Bratkartoffeln und Zitrone € 12,70
 ... oder mit lauwarmem Kartoffel ³⁾-Gurkensalat € 12,70
 ... oder mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln € 13,90
 ... oder mit Champignonrahmsoße und Kartoffelspalten € 13,90

Breaded escalope with fried potatoes ... or with warm potato cucumber salad ... or with with 2 fried eggs and fried potatoes ... or with with mushroom cream sauce and potato wedges

Fischers Fritz fischt ... | Fish dishes

Original Seemanns Labskaus

mit Roter Bete, Gewürzgurke ⁴⁾, 1 Spiegelei und Matjesfilet € 13,10
Mashed potato, brisket and beetroot served with a fried egg and a soused herring

Hamburger Pannfisch

Gebratenes Rotbarschfilet in einer körnigen Senfsauce, dazu Bratkartoffeln € 13,70
„Hamburger Pannfisch“ red fish served with mustard sauce, fried potatoes and roasted onions

Matjes nach Hausfrauenart

Zwei Matjesfilets mit Äpfeln und Zwiebeln in einer leichten Joghurtsauce, dazu Bratkartoffeln € 11,50
Two fillets of soused herring with apples and onions in yoghurt sauce served with fried potatoes

Etwas Süßes für hinterher | something sweet for afterwards

Unsere Mövenpick Eissorten:

Crème Vanilla, Chocolat Chips, Strawberry Cream, Maple Walnuts,

1 Kugel / 1 scoop € 1,70

types of Mövenpick ice cream: Crème vanilla, chocolat chips, strawberry cream, maple walnuts,

Rote Grütze aus der Heide

mit einer Kugel € 4,90
Crème Vanilla Eiscreme Fruit delight „Rote Grütze“ served with vanilla ice cream

Portion Sahne –

serving of whipped cream € 1,10

Ofenfrischer Apfelstrudel auf Vanille-Sauce € 5,30

Apple Strudel, served with vanilla sauce

Knusper Becher

Crème Vanilla, Maple Walnuts, Chocolat Chips mit Mandeln, Krokant und Schokosauce € 6,20
Vanilla, walnuts and chocolat ice cream served with chocolat sauce and brittle

Eierlikörbecher

3 Kugeln Crème Vanilla mit Sahne und Eierlikör € 6,20
3 scoops vanilla ice cream served with advocaat and whipped cream



Frisch »Gezapftes« vom Fass

Lüneburger Pilsener	0,2 l	€ 2,30	/	0,4 l	€ 4,00
Lüneburger Kronen					
Dunkel	0,2 l	€ 2,30	/	0,4 l	€ 4,00
Alsterwasser	0,2 l	€ 2,30	/	0,4 l	€ 4,00
Erdinger Urweisse	0,3 l	€ 3,20	/	0,5 l	€ 4,40

Biere aus der Flasche

Erdinger Hefe dunkel	0,5 l	€ 4,40
Erdinger Kristall	0,5 l	€ 4,40
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	€ 4,40
Holsten alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20
Vita Malz	0,33 l	€ 3,20

Weine

Weißwein 0,2 l

Riesling Q.b.A. – Weingut Leonhard, – trocken, Pfalz - feingliedrig und frisch € 5,30

Chardonnay VdP „Celliers des Vicomtes“ – trocken, Vignerons Catalans, Languedoc-Roussillon Vielfältiges Bukett mit Fruchtaromen € 5,20

Grüner Veltliner – trocken, Weingut Schwarzböck, Weinviertel. Erfrischende Noten von Zitrus u. Apfel € 5,30

Weißburgunder – trocken, Weingut Tesch, Nahe Ein feiner, eleganter Wein € 5,70

Roséwein 0,2 l

Veranza Rosado – Vino de la Tierra – trocken, Nuviana, Spanien. Wie ein Korb voller roter Früchte € 5,50

Rotwein 0,2 l

Merlot „Celliers des Vicomtes“ – trocken, Vignerons Catalan Languedoc-Roussillon, richtig beeriger Merlot € 5,30

Dornfelder Q.b.A. – trocken – Weingut Gutzler, Rheinhessen Würzig mit diskreter Holznote € 5,60

Schwarzriesling Q.b.A. – halbtrocken, Staatsweingut Weinsberg, Württemberg, Sehr frischer Anklang von Beeren, duftig € 5,60

Veranza Tinto – Vino de la Tierra – trocken, Nuviana, Spanien. Tiefroter Genuß für alle Sinne € 5,50

Weinschorle weiss / rot € 4,30

Prickelndes

Sekt Hausmarke trocken	0,1 l	€ 3,50 /
Flasche	0,75 l	€ 18,50
Sekt auf Eis	0,15 l	€ 5,00
Prosecco	0,1 l	€ 3,80 /
Flasche	0,75 l	€ 19,00

Erfrischungen

St. Michaelis Gourmet	Fl 0,25 l	€ 2,60 /	Fl 0,75 l	€ 5,80
St. Michaelis Gourmet still	Fl 0,25 l	€ 2,60 /	Fl 0,75 l	€ 5,80
Coca Cola²⁾⁶⁾, Fanta¹⁾²⁾, Sprite¹⁾	-----		Fl 0,20 l	€ 2,60
MezzoMix¹⁾²⁾, Coca Cola light²⁾⁶⁾⁸⁾	-----		Fl 0,50 l	€ 4,20
Coca Cola Zero⁴⁾	-----		Fl 0,20 l	€ 2,60
Schweppes Bitter Lemon³⁾⁵⁾	-----		Fl 0,20 l	€ 3,00
Ginger Ale²⁾	-----		Fl 0,20 l	€ 3,00
Tonic Water⁵⁾	-----		Fl 0,20 l	€ 3,00

Säfte & Nektar

Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Rhabarber				
Grapefruit, Ananas, Maracuja	-----	Gl. 0,2 l		€ 2,90
Traube, Tomate	-----	Fl 0,2 l		€ 2,90
Fruchtschorle				
Verschiedene Saft-Sorten	Gl. 0,3 l	€ 3,50 /	Gl. 0,4 l	€ 4,40

Die Kurzen kommen

»Hermann Löns«			
Kartoffelschnaps	2 cl		€ 1,10
Jägermeister	2 cl		€ 2,30
Jubiläums Aquavit	2 cl		€ 2,70
Strothmann Korn	2 cl		€ 2,20
Helbing Kümmel	2 cl		€ 2,40
Malteser	2 cl		€ 2,50
Ramazotti	2 cl		€ 2,60
Heidegeist	2 cl		€ 3,00
Obstler	2 cl		€ 2,60

Aus der Bohne – fertig – los

Tasse Kaffee		
– auch mit Kaffee Hag möglich		€ 2,70
Tasse Schümli		€ 2,90
Tasse Cappuccino		€ 3,20
Tasse Milchkaffee		
– mit Schümli od. Kaffee Hag		€ 3,50
Glas Latte Macchiato		€ 3,80
Espresso		€ 2,50
Doppelter Espresso		€ 3,60
Tasse heiße Schokolade		€ 3,60
Tasse heiße Schokolade mit Sahne		€ 4,20

Oder doch lieber Tee?

Unsere Teesorten:

Rotbusch Vanille, Darjeeling, Früchte, Pfefferminz, Grüner Tee, Kräuter

Große Tasse Tee € 3,20

Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff,
- 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel
- Saccharin, 5) chininhaltig, 6) coffeinhaltig,
- 7) mit Geschmacksverstärker,

 ist oder kann für Sie vegetarisch / vegan zubereitet werden.

Preise inkl. Service & gesetzl. MwSt. Änderungen vorbehalten

