

November

MARTINI GANS

Ihre beste Chance, schon vor Weihnachten in den kulinarischen Genuss einer Festtags-Gans zu kommen. Zum Martini-Tag laden wir Sie ein zum traditionellen Gans-Essen. Knusprig lecker, mit Apfel-Rosinen-Füllung und Maronen stimmen wir mit diesem Festessen auf die bald beginnende Adventszeit ein.

TIPP: Ab 4 Personen servieren wir Ihnen eine komplette Gans am Tisch! (auf Vorbestellung)



Dezember

Ihre WUNSCHWEIHNACHTSFEIER

Gerne richten wir Ihre private oder geschäftliche Weihnachtsfeier aus. Wir haben für jede Personenanzahl den richtigen Raum! Falls Sie ein Rahmenprogramm dazu benötigen, wir kooperieren mit unseren örtlichen Partnern, und bieten nach Wunsch Eisstockschießen, Bogenschießen oder eine Fackelwanderung an.

Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot für Ihre Feier, auch als Pauschale.

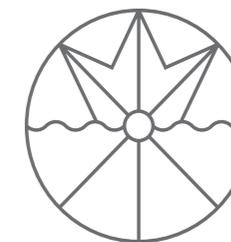
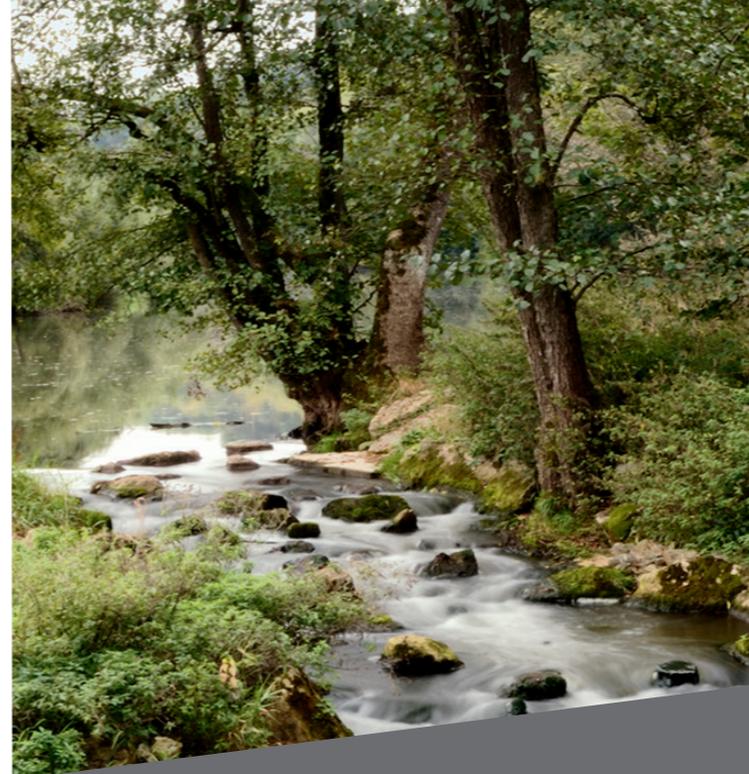
SILVESTERGALA 2020/2021

Feiern Sie den Jahreswechsel in der Krone am Fluss und starten Sie mit uns ins Jahr 2021!

Unser Angebot: 5-Gang Gala-Menü inkl. Aperitif / Mitternachtsimbiss / Rahmenprogramm & Live-Tanzmusik mit den „Sunlights“ / Beginn 19 Uhr / Preis pro Person 88,00 €

Für alle Fest- und Feiertage gilt:

Reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch in unserem Restaurant!



DIE KRONE AM FLUSS

LANDHOTEL - SINDRINGEN

DIE KRONE AM FLUSS

LANDHOTEL - SINDRINGEN

Untere Str. 2 ~ 74670 Sindringen
Tel: 07948-91000
inf@krone-sindringen.de

www.krone-sindringen.de

Der *Kulinarische*
Kalender
2020



Februar

LINSENFASZINATION – Linsen schmackhaft serviert

Ob Suppe, Salat, Curry oder Dip – die gesunden Hülsenfrüchte sind wahre Alleskönner. Passend zu der kalten Jahreszeit haben wir neue Rezepte für Sie ausprobiert, lassen Sie sich überraschen!

VALENTINSTAG

Gönnen Sie sich zum Valentinstag eine kleine Auszeit. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einem verführerischen 4-Gang Menü, dazu hören Sie tolle Live- Musik von Joachim Keck am Saxophon.

Unser Valentinstags-Menü veröffentlichen wir auf unserer Homepage www.krone-sindringen.de

März

FISCH

Unsere traditionelle Fischwoche, vom 1. – 8. März 2020, darf auch in diesem Jahr in unserem kulinarischen Kalender nicht fehlen. Freuen Sie sich auf die besten Fische aus Fluss und Meer, sowie Krusten- und Schalentiere.



April

GEROLLTES

In Kooperation mit den Regionalen „Schmeck den Süden“ Betrieben gestalten wir den April unter dem Motto „Gerolltes“. Herzhaftes und Ungewöhnliches, gerne nach alten Rezepten der Hausmannskost, kommt hier auf den Tisch. Dafür verwenden wir Zutaten aus der Region.

OSTERN 12. + 13. April

Genießen Sie an Ostern traditionelle Gerichte und festliche Menüs. An den Osterfeiertagen dreht sich alles um das Hohenloher Weidelamm.

Mai

MUTTERTAG 10. Mai

Traditionell sollte der Muttertag entspannt für SIE sein! Für Partner und Kinder bietet sich diese Gelegenheit, um auf eine genussreiche Art „Danke“ zu sagen. Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Familie an diesem Tag mit einem Muttertags-Menü.

TÖPFERMARKT 16. + 17. Mai

Seit 1988 lädt das reizvoll im Kochertal gelegene mittelalterliche Städtchen Sindringen zum traditionellen Töpfermarkt ein. Kulturgut und Brauchtum werden wieder lebendig. Mit über 70 Töpfern erwartet die Besucher ein großes und vielfältiges Angebot hochwertiger handwerklicher Töpferkunst. Verbinden Sie Ihren Marktbesuch mit einer Einkehr in unserem Restaurant oder mit einem Nachmittagskaffee auf unserer Gartenterrasse.

Juni bis August

KAFFEE & KUCHEN – Den ganzen Sommer über

Schlemmen Sie an den Wochenenden im Sommer von unserem leckeren Kuchenangebot. Selbstgebacken, am liebsten nach Omas Lieblingsrezepten, leben wir die Tradition des Nachmittagskaffees.



BURGFESTSPIELE JAGSTHAUSEN

Auch in ihrer 71. Spielzeit bieten die Burgfestspiele Jagsthausen den Besuchern wieder eine interessante sowie spannende Mischung aus Musical, Schauspiel und Familien- sowie Kinderstück. Mit dem Musical „Monty Python's SPAMALOT“ wird am 6. Juni 2020 die Spielzeit eröffnet. Natürlich ist auch der Klassiker „Götz von Berlichingen“ wieder im Programm.

Runden Sie ihren Theaterabend mit einem festlichen Menü in unserem Restaurant ab oder nutzen Sie die Gelegenheit für einen Kurzurlaub in Hohenlohe.

Juli

„KANINCHEN – eine Hohenloher Delikatesse“

Der Kaninchenzüchter Bauer aus Neuenstein ist unser Lieferant für die Kaninchen, die wir im Juli als Spezialität verarbeiten. Das fettarme Fleisch ist sehr zart und bietet eine Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten.

Oktober

EBIRA, GRUMBIRA UND KÜRBIS

Lecker, gesund und regional ist unsere saisonale Speisekarte, ganz im Zeichen von Kartoffel- und Kürbisgerichten. Die Kürbisse sind aus unserem eigenen Sommergarten, die Kartoffeln beziehen wir von regionalen Lieferanten - wir finden, man schmeckt' s.

