

KRONECK SALIS

FÜHLEN SIE SICH WILLKOMMEN

Das Haus Kroneck-Salis war immer ein offenes Haus für kulturelle und kulinarische Treffen aller Art. Deshalb laden Haus und Garten nun wieder ein – zum Essen, zum Trinken, zum Wohlfühlen.

: Wöchentlich wechselnde Mittagskarte und Mittagmenü für 16,00 Euro

Aus den Vor-, Haupt- und Nachspeisen unserer wöchentlich wechselnden Karte stellen wir Ihnen werktags von Montag bis Freitag ein dreigängiges Menü zusammen.

: Nachmittags

bieten wir Ihnen selbstgebackene Kuchen, belegte Baguettes und eine Suppe. An den Abenden wählen Sie zusätzlich aus unseren Kleinen Köstlichkeiten.

: Sonntagsmenü

Am Sonntag servieren wir Ihnen ein leckeres jahreszeitliches Mittagessen – auch vegetarisch. Bitte reservieren Sie.

: Alles hausgemacht

Alle unsere Speisen werden aus frischen Lebensmitteln zubereitet, die der Jahreszeit folgen. Die Kuchen stammen aus unserem Ofen und variieren, wenn die Bäckerin Lust hat, neue Rezepte auszuprobieren. Es gibt immer einen glutenfreien und einen veganen Kuchen im Programm.

: Feiern und Feste

Schauen Sie sich um: Unsere Räume sind die ideale Umgebung für Ihre Feste, Empfänge und Feiern bis etwa 50 Personen. Sprechen Sie mit uns über die individuelle Gestaltung, das Essen und die Getränke. Wir freuen uns, Ihnen mit diesem denkmalgeschützten Gebäude etwas ganz Besonderes bieten zu können.

: Garten

Der große, zauberhafte alte Garten im Zentrum der Stadt Bad Iburg ist einzigartig. Genießen Sie die Ruhe und gönnen Sie sich eine kulinarische Auszeit.

: Veranstaltungen

In unserm Haus finden verschiedene kulturelle und kulinarische Veranstaltungen statt. Auf unserer Homepage informieren wir Sie über die Termine für Lesungen und Weinabende.

KRÖNECK SALIS

AM NACHMITTAG

: Diverse Blechkuchen	3,00 €
: Obstkuchen	3,20 €
: Sahnetorte	3,50 €
: Portion Sahne	1,00 €
: Baguette – mit Käse vom Markt und Sprossen;	6,80 €
– mit mediterranem Frischkäse und Tomate;	6,80 €
– mit Krustenbraten und Krautsalat	6,80 €
: Tagessuppe	Preis nach Angebot

HEIßGETRÄNKE

: Kaffee Schümli	2,50 €
: Pott Filterkaffee	2,40 €
: Espresso	2,30 €
: Doppelter Espresso	3,40 €
: Milchkaffee	3,50 €
: Cappuccino	3,00 €
: Kakao	3,50 €
: Kännchen Tee (Darjeeling, Grüner Darjeeling, Assam, Earl Grey, Iburger Früchtchen, Pfefferminz, Rotbusch, Kräuter-Ingwer)	3,80 €

KALTGETRÄNKE

: Carolinen Mineralwasser oder stilles Wasser	0,25 l : 2,30 €
: Carolinen Mineralwasser Gourmet, Medium oder still	0,75 l : 5,50 €
: Coca Cola oder light <small>Zusatzstoffe, siehe hinten</small>	0,2 l : 2,50 €
: Schweppes Tonic oder Bitter Lemon <small>Zusatzstoffe, siehe hinten</small>	0,2 l : 2,70 €

KRÖNECK SALIS

SÄFTE UND SCHORLEN

Unsere Säfte beziehen wir aus der Bad Iburger Mosterei Lauwerth.

: Apfelschorle/Rhabarberschorle : 0,2 l	2,80 €
: Apfel-, Rhabarber-, Kirsch- u. Traubenschorle : 0,4 l	3,80 €
: Apfelsaft : 0,2 l	2,90 €
: Rhabarbernektar : 0,2 l	2,90 €
: Traubensaft : 0,2 l	2,90 €
: Kirschnektar : 0,2 l	2,90 €
: Orangensaft : 0,2 l	2,90 €

FLASCHENBIERE

: Veltins : 0,33 l	2,80 €
: Jever Fun, alkoholfrei : 0,33 l	2,80 €
: Erdinger Weißbier : 0,5 l	4,00 €
: Erdinger Weißbier, alkoholfrei : 0,5 l	4,00 €

APERITIF : DIGESTIF

: Sherry Fino Jerez : 5 cl	4,00 €
: Aperol Spritz : 0,2 l	5,50 €
: Hausgemachter Hugo : 0,2 l	5,50 €
: Fine White Port-Cocktail : 0,2 l	6,50 €
: Grappa Marzadro : 2 cl	4,80 €
: Lantenhammer Zwetschgenbrand : 0,2 cl	5,50 €
: Lantenhammer Williamsbirne : 0,2 cl	5,50 €
: Alkoholfreier Aperitif, hausgemachte Zutaten nach Jahreszeit, 0,2 l	5,00 €

Whiskeys

: Glenfarclas Single Malt 8 Jahre – [vielschichtig, vollmundig, lebhaft – Highlands, 40 %] 2 cl	4,50 €
: Talisker Single Malt, 10 Jahre – Insel Skye, 45,8 %] [intensiv, würzig-pfeffrig, sehr kräftig] – 2 cl	5,90 €
: Hart Brothers Blended Malt 17 Jahre – [sanft, nussig, deutliche Sherrynote – Highlands, 50 %] – 2 cl	5,90 €

KRONECK SALIS

Alle Weine bieten wir in den Größen 0,1 l & 0,2 l oder als Flasche an.

PROSECCO

: Prosecco Metico Casa di Malia, Veneto, Italien 0,1 l : 4,00 €
[trocken, fein perlend, angenehme Frucht, biologisch] 0,75 l : 25,00 €



WEIßWEINE

: Hauswein 2014er Cuvée „Lilly“ 0,1 l : 2,80 €
Weingut Gröhl, Rheinhessen 0,2 l : 4,50 €
[trocken, feinwürzig, mild] 1,0 l : 21,00 €

: 2016er Bacchus St. Valentin 0,1 l : 3,20 €
Winzerkeller Sommerach, Franken 0,2 l : 4,90 €
[halbtrocken, fruchtig, harmonisch] 0,75 l : 16,00 €

: 2016er Grauer Burgunder Edition 0,1 l : 3,50 €
Weingut Zimmerlin, Baden 0,2 l : 5,90 €
[trocken, aromatisch, leichte Würze] 0,75 l : 20,00 €

: 2015er Riesling 0,1 l : 3,50 €
Weingut Gröhl, Rheinhessen 0,2 l : 5,90 €
[trocken, spritzig, feine Frucht, leicht] 0,75 l : 20,00 €

: 2015er Chardonnay 0,1 l : 3,50 €
Weingut Hemer, Rheinhessen, Bio-Wein vegan 0,2 l : 5,90 €
[vollmundig, fruchtig, trocken] 0,75 l : 20,00 €

: Weißweinschorle 0,2 l : 3,50 €

KRÖNECK SALIS

ROSÉWEINE

: 2015er Plansel Selecta Rosé	0,75 l : 16,00 €
Quinta da Plansel, Alentejano, Portugal	Nur Flasche!
[trocken, aromatisch]	
: 2015er Spätburgunder Weißherbst Kabinett	0,1 l : 3,50 €
Weingut Zimmerlin, Baden	0,2 l : 5,90 €
[halbtrocken, fruchtig, harmonische Säure]	0,75 l : 20,00 €



ROTWEINE

: 2015er Plansel Selecta Tinto	0,1 l : 3,50 €
Quinta da Plansel, Alentejano, Portugal	0,2 l : 5,90 €
[trocken, vollmundig, samtig]	0,75 l : 20,00 €
: 2012er Rochegude Côtes du Rhône Village AC	0,1 l : 4,40 €
Vignerons des Côtes du Rhône, Frankreich	0,2 l : 7,80 €
[trocken, vollmundig, ausdrucksstark]	0,75 l : 28,00 €

KRÖNECK SALIS

ZU UNSERER KÜCHE

Wir bereiten unsere Speisen aus frischen Zutaten. Es gibt keine Dosen in unseren Vorräten – außer den italienischen Tomaten, die in Deutschland nicht so fruchtig werden, und der Kokosmilch, die wir für asiatisch inspirierte Gerichte verwenden.

Wir kochen „normal“ und ehrlich. So gibt es im Frühjahr und Sommer das Gemüse, den Salat und die Früchte, die die Jahreszeiten bieten, und im Herbst und Winter mehr Kohl und Deftiges. Wir erinnern uns an die leckeren Speisen, die aus der Mode sind: Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Himmel und Erde, Bohneneintopf oder auch mal Leber Berliner Art.

Wir kochen ohne Zusatzstoffe. Wir verwenden eine biologische Gemüsebrühe, die vegan und hefefrei ist. Auf Allergene weisen wir auf unserer Wochenkarte bei den einzelnen Gerichten gesondert hin.

Die Kuchen sind allesamt hier in unserer Küche gebacken, und wir haben immer einen veganen und einen glutenfreien Kuchen im Sortiment. Beide schmecken köstlich.

Unser Fleisch beziehen wir aus der Landschlachterei Kretschmer in Melle.
Die Kartoffeln stammen vom Iburger Produzenten Mühlmeyer.

* Coca Cola enthält Farbstoff und ist koffeinhaltig, Cola light enthält zusätzlich Konservierungsstoffe, Süßungsmittel und eine Phenylalaninquelle

** Bitterlemon ist chininhaltig