



LANDGASTHAUS ZUR KRONE

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie da sind!

Lydia Klaus Dittus Sarah Briner Ulrike Dute Aucke Brauer
Ulrich Gerd Franziska Keltz Hau. Jorali Noemi Marianne
Nora Caro Burkhardt Lisa Claudia Serena Bishop Ingrid Anna
Julia Lisa Claudia Serena Bishop Ingrid Anna
Sabine Kerner Z. J. Josmina Weiner Helena Durm Marcel Fabian
Roman Schönberger Angelina Schlick

UNSERE PARTNER

Metzgerei Fröhlich – Bundenthal | Bäckerei Busch – Bundenthal
Forellenzucht Arenth – Fischbach | Pilzfarm Bärenbrunnermühle - Schindhard
Kikok Farm – Delbrück | Weiller Obst- und Gemüse – Herxheim
Rungis Express – Meckenheim

*Sollten Sie Allergiker sein, helfen wir Ihnen gerne Ihre Bestellung individuell abzustimmen.
Für Veganer bieten wir noch eine kleine Auswahl an weiteren Speisen, sprechen Sie uns gerne an.*

Etwas Kleines vorweg

Romana Salatherzen 7 € / 14 €
Rettich | Zitrone | karamellisierte Sonnenblumenkerne

Bärlauch-Schaumsüppchen 9 €
Brotchip | Parmesan-Bärlauch-Pesto

Salat vom Pfälzer Spargel 18 € / 28€
Gebackenes Landei | Spinat | Senfkörner

Tatar vom Rind 19 € / 29 €
Crème fraîche | Kartoffelstroh

Flammkuchen

Knuspriger Flammkuchen 13 €
Zwiebeln | Speck

Blutwurst | Bärlauch | Röstzwiebel 16 €

Ziegenkäse | Walnuss | Feigensenf 15 €

Salatbowls

Caesar Bowl 21 €
Rinderrücken | Romanasalat | Parmesan | Speck
Croutons | Gebackenes Landei

Vita Bowl 21 €
Garnelen | Romanasalat | Apfel | Erbsen | Rettich | Amaranth
**auch vegan möglich mit hausgemachter Erbsenfalafel*

Für Veganer bieten wir noch eine kleine Auswahl an weiteren Speisen, sprechen Sie uns gerne an.

Teilen Sie Ihre Glücksmomente: @landgasthaus_krone AUF INSTAGRAM

Pfälzer GOLD



250 g Pfälzer Spargel
Hollandaise & Junge Kartoffeln

26 €

UPGRADE – wir empfehlen dazu ...

Schwarzwälder Schinken

+ 6 €

Schnitzel - Wiener Art

+ 10 €

Filet von der Lachsforelle

+ 16 €

von der Fischbacher Forellenzucht Arenth

Hauptgerichte

Hausgemachte Erbsenfalafel (vegan)
Junge Erbsen | Zitronencreme

22 €

Ausgelöste und gebratene Keule vom Kikokhähnchen
Fregola Sarda | Spinat | Pfeffersauce

29 €

Schnitzel - Wiener Art
Zitrone | Pommes | kleiner Romanasalat

22 €

Knusprige Haxe vom Schwäbisch-Hällischen Spanferkel
Lauwarmer Kartoffelsalat | Krautsalat | Meerrettichsenf

29 €

Rumpsteak
Zwiebeln, Kräuterbutter oder Pfeffersoße
Pommes | kleiner Romanasalat

32 €

SAUCE SEPARAT Rahmsauce | Pfeffersauce 2 €

Für Veganer bieten wir noch eine kleine Auswahl an weiteren Speisen, sprechen Sie uns gerne an.

#savethedate Donnerstag: BURGER ABEND

Gastgeber mit Herz

IM LANDGASTHAUS ZUR KRONE

In unserer Familie wird Gastfreundschaft gelebt von Generation zu Generation. Denn schon seit 1906 befindet sich unser Landgasthaus in den liebevollen Händen starker Frauen – und das schon in vierter Generation.

Das Abenteuer begann ganz unscheinbar, mit der Dorfwirtschaft und einem kleinen Lebensmittelladen, der von Karolina Zwick betrieben wurde. Die Wurzeln waren bescheiden, aber die herzliche Atmosphäre und der Duft von gutem Essen war schon damals spürbar. 1956 übernahm Susanne Burkhart mit Ihrem Sepp die Führung und 1990 dann Tochter Ulrike Lutz mit ihrem Mann Klaus. Das Landgasthaus zur Krone wurde modernisiert, ohne dabei den Charme der Vergangenheit zu verlieren. Schon damals war es ein Ort, an dem sich Gäste wie zuhause fühlten.

2018 hat Tochter Franziska die Führung übernommen - und für ordentlich frischen Wind im ganzen Haus gesorgt.

Sie absolvierte eine Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hotel Felsenland in Dahn, ist Hotelbetriebswirtin und Ausbilderin. Ihr Wissen hat sie sich durch ihre Arbeit in SeeHotel Ketsch, der Zeit auf dem Luxus Kreuzfahrtschiff MS Europa 2 und der Traube Tonbach angeeignet.

Unterstützt wird Franziska mit der geballten Herzlichkeit von Restaurantleitung Helena und der kulinarischen Vielfalt von Küchenchef Roman.

Es hat sich viel verändert über die Jahre. Denn, wie die Zweige an einem Baum wachsen, so wächst auch bei uns jeder in eine andere Richtung. Die Wurzeln bleiben jedoch die gleichen.

Im Landgasthaus zur Krone ist Gastfreundschaft nicht nur ein Wort – es ist eine Lebensart. Hier wird nicht nur gekocht und serviert, hier werden Geschichten erzählt, Erinnerungen geschaffen und Freundschaften geschlossen. Es ist ein Zuhause - für uns als Gastgeber, unsere Mitarbeiter und unsere Gäste.

Lydia
Klaus Lutz
Ulrike Lutz
Aucke Brauer
Sarah Breiner
Ulrike Lutz
Noemi Marchand
Franziska Keltz
Hau. Jorali
Betina
Caro Burkhart
Franziska Keltz
Serena Bischof
Ingrid Anna
Doreen
Nah
Lisa
Claudia
Helena Durm
Marcel
Fabian
Julia
Sabine
Roman
Jasmina
Angelina Schlick