



# LANDGASTHAUS ZUR KRONE

## Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie da sind!

Lydia Klaus Dittus Sarah Briner Ulrike Duke Anette Brauer  
Ulrich Gerd Franziska Keltz Henning Harward  
Nora Caro Burkhardt Bettina  
Lisa Claudia Ingrid Anna  
Julia Sabina Kerner Jasmina 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.*

## Vorspeisen

Tatar von der sanft gebeizten Lachsforelle Buttermilch   Wasabi   Koriander   Cashews	18 €
Rote Beete Brie de Meaux   Schnittlauch   kandierte Walnüsse	15 €
Kürbis Schaumsüppchen Curry   Steirisches Kürbiskernöl	9 €
Romana Salatherzen Rettich   Zitrone   karamellisierte Sonnenblumenkerne	7 €

## Flammkuchen

Knuspriger Flammkuchen Zwiebeln   Speck	13 €
Blutwurst   Apfel   Röstzwiebel	16 €
Ziegenkäse   Zwiebeln   Walnuss   Feigensenf	15 €

## Salatbowls

Caesar Bowl Romanasalat   Parmesan   Croutons   gebackenes Landei	15 €
+ Roastbeef	+ 9 €
+ Garnelen	+ 9 €

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

---

Teilen Sie Ihre Glücksmomente: @landgasthaus\_krone AUF INSTAGRAM

---

# Hauptgerichte

Perlgraupenrisotto Pilze von der Pilz Farm Bärenbrunnermühle Brie de Meaux   Schnittlauch-Nage   Haselnüsse	23 €
Hausgemachte Popcornfalafel Polenta   Limette   Erdnuss	21 €
Kross gebratenes Zanderfilet Perlgraupen   Blutwurst   Pfälzer Trauben   Sauerkraut-Nage	29 €
Schnitzel - Wiener Art Zitrone   Pommes   kleiner Romanasalat	22 €
Brust von der Barbarie Maisente Süßkartoffelpüree   Dörrobstserviettenknödel   Pfefferjus	32 €
Ragout von der geschmorte Kalbshaxe Wurzelgemüse   Kartoffelgratin   Burgunderjus	31 €
Rumpsteak Pommes   kleiner Romanasalat + Zwiebeln + Kräuterbutter + Pfeffersauce	32 € + 1 € + 1 € + 2 €

*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  
Ullselle Seda  
Noah Caro Burkhart  
Julia Lisa Claudia  
Sabine Lisa Anna  
Roman Jasmina  
Sarah Brinet Franziska  
Ulrike Lutz Klaus  
Aucke Brauer Noemi  
Helena Durm Marcel Fabian  
Angelina Schlick