



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.

MENÜ

Tatar von der sanft gebeizten Lachsforelle
Rote Beete | Wasabi | Schnittlauch | Cashews

* * *

Petersilienwurzel Schaumsüppchen
Petersilie | Mandeln

* * *

In Sauerkirsch-Ingwerjus
geschmorte Rinderschaukel
Gerösteter Rosenkohl | Selleriecreme

* * *

Halbgefrorenes vom Winzersekt
Konstantinopler Apfel-Quitte

4- Gang Menü 65 € pro Person
3- Gang Menü 49 € pro Person *ohne Lachsforelle

Vorspeisen

| | |
|--|------|
| Tatar von der sanft gebeizten Lachsforelle Rote Beete Wasabi Schnittlauch Cashews | 18 € |
| Eingelegter Muskat Kürbis Ziegenkäse Mandarinen Feldsalat | 16 € |
| Petersilienwurzel Schaumsüppchen Petersilie Mandeln | 9 € |
| Romana Salatherzen Rettich Zitrone karamellisierte Sonnenblumenkerne | 6 € |

Flammkuchen

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

Salatbowls

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

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

Hauptgerichte

| | |
|--|------|
| Orecchiette Parmesansauce Spinat geröstete Walnüsse | 19 € |
| Trüffelgnocchi Topinambur Spinat Portwein-Silberzwiebeln Haselnüsse | 25 € |
| Kross gebratenes Zanderfilet Pastinake Spitzkohl Senfsauce | 32 € |
| Schnitzel - Wiener Art Zitrone Pommes | 19 € |
| Kalbszunge Wurzelgemüse Meerrettichsauce | 28 € |
| Geschmorte Rinderschaukel Sellerie Rosenkohl Sauerkirsch-Ingwerjus | 32 € |
| Rumpsteak Pommes Kräuterbutter | 29 € |

SAUCE SEPARAT Rahmsauce | Pfeffersauce 3 €

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

Dessert

Schokoladen- Kokosganache 12 €
Mango | Kokos | Erdnuss

Hausgemachte Crème Brûlée 10 €
Bourbon Vanille | Zwetschgen

Halbgefrorenes vom Winzersekt 12 €
Konstantinopler Apfel-Quitten

Eis

Zitronensorbet 10 €
Haus Secco

Vanille | Schokolade | Joghurt
Zitronen-Sorbet | Cassis-Sorbet
Eine Kugel 3 €

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.

Handwritten signatures of staff members:

- Lydia
- Klaus Lutz
- Sarah Brinet
- Ulrike Lutz
- Aucke Brauer
- Christelle
- Serena Bishop
- Ingrid Anna
- Monni/Marion
- Caro Burkhart
- Franziska Keltz
- Flav. Jorali
- Bettina
- Noah
- Lisa
- Claudia
- Julia
- Sabine Kern
- Helena Durm
- Greg Lovel
- Josmina Weiner
- Marcel Pflanz
- Fasian MS
- Roman Schönbeger
- Angelina Schlick
- MA