



LANDGASTHAUS ZUR KRONE

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie da sind!

Lydia Klaus Dittus Sarah Briner Ulrike Duke Anke Brauer
Ulrich Gerd Franziska Keltz Henning Jorale Noemi Marianne
Nora Caro Burkhardt Lisa Claudia Serena Bishop Ingrid Anna
Julia Lisa Claudia Serena Bishop Ingrid Anna
Sabine Kerner Z. J. 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.

Lydia Klaus Lutz
Ulrike Lutz
Aucke Brauer
Sarah Briner
Ulrike Lutz
Franziska Keltz
Hau. Jorali
Noemi/Markward
Bettina
Serena Bishop
Ingrid Anna
Lisa Claudia
Helena Durm
Marcel
Fasian
Julia
Sabine Kern
Roman Schönberger
Angelina Schlick
M.A.