



LANDGASTHAUS ZUR KRONE

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie da sind!

Lydia Klaus Dittus Sarah Briner Ulrike Duke Anette Brauer
Viktorija Jarda Franziska Keltz Noemi Marianne
Nora Caro Burkhardt Ingrid Anna
Lisa Claudia Seraya Bishop Ingrid Anna
Julia Z. Helene Durm Marcel Fabian
Sabine Kerner Jasmina Weiner Angelina Schlick
Roman Schönberger

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

KLEINER START in einen genussvollen Abend ... Parfait von der Elsässer Entenleber Holunderblüte Joghurt Brioche	14 €
PERFECT MATCH Wassermelone französischer Ziegenkäse Minze Pistazie	14 €
Gazpacho Paprika Cashewkerne Olivenöl	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 Rinderrücken Romanasalat Parmesan Speck Croutons Gebackenes Landei	21 €
Vita Bowl Garnelen Romanasalat Apfel Erbsen Rettich Amaranth <i>*auch vegan möglich mit hausgemachter Erbsenfalafel</i>	21 €

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

Tagliatelle Kalamata Oliven Petersilie Parmesan Zitronensauce	19 €
Hausgemachte Erbsenfalafel (vegan) Junge Erbsen Zitronencreme	22 €
Filet von der Fischbacher Lachsforelle Kartoffel - Kohlrabi Ragout Cashewkerne Apfel - Ingwersauce	29 €
Schnitzel - Wiener Art Zitrone Pommes kleiner Romanasalat	22 €
Backhändl vom Kikokhähnchen Kartoffel - Gurkensalat Preiselbeer - Orangensauce	29 €
Geschmorte Bäckchen vom Hereford Rind Zweierlei Erbse weiße Zwiebel Burgunderjus	29 €
Rumpsteak Zwiebeln, Kräuterbutter oder Pfeffersauce 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
Serena Eslerp
Ingrid Anna
Doreen
Helena Durm
Marcel
Fabian
Angelina Schlick
Roman Schönberger