

SEIT



1906

LANDGASTHAUS *zur Krone*

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Lydia Klaus Ditt
Goda Sarah
Priner Ulrike
Duke
Ducke
Brauer
Ullselle Franziska
Keltz
Nina
Markward
Bethina
Caro Bernhardt
Jana Jorali
Noah Lisa Claudia
Serena
Bosch Ingrid
Anna
Julia
Helena
Durm
Sabine
Kern
Jasmin
Reiner
Marcel
Blum
Fabian
Roman Jochenberger
Angelina
Schlick
M.A.

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
Gurke | Wasabi | Joghurt | Dill

Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel
Spargel | Petersilie | Mandeln

Rosa gebratene Lammhüfte
Bärlauch | Spargel | Gnocchi | Hollondaise

Mousse von der weißen Schokolade
Rhabarber | Haselnuss | Dill

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

Vorspeisen

Tatar von der sanft gebeizten Lachsforelle Gurke Wasabi Joghurt Dill	18 €
---	------

Ochsenbackenravioli Sellerie Preiselbeere Cashews Weiße Pfeffersauce	16 €
---	------

Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel Spargel 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 Romanasalat Parmesan Croutons gebackenes Landei	15 €
+ Roastbeef	+ 9 €
+ Garnelen	+ 9 €

Hauptgerichte Vegi

Orecchiette Parmesansauce Spinat geröstete Walnüsse	19 €
Bärlauchgnocchi Bärlauchcreme Spargel Cashewkerne Zitrone	25 €

Hauptgerichte

Filet von der Fjord Forelle 32 €
Kohlrabi | Kartoffel | Petersilie | Zitrone

Schnitzel - Wiener Art 19 €
Zitrone | Pommes

Krosse Keule vom Kikok Hähnchen 29€
Selleriecreme | junger Spinat | Rosmarin Jus

Rosa gebratene Lammhüfte 34 €
Bärlauch | Spargel | Gnocchi | Hollondaise

Rumpsteak 29 €
Pommes | Kräuterbutter

SAUCE SEPARAT Rahmsauce | Pfeffersauce 3 €
Für Veganer bieten wir noch eine kleine Auswahl an Speisen.

Dessert

Unser Windbeutel „Choux au Craquelin“ 9 €
Vanille | Rum | Salzkaramell | Haselnuss

Hausgemachte Crème Brûlée 10 €
Bourbon Vanille | Zwetschgen

Mousse von der weißen Schokolade 12 €
Rhabarber | Haselnuss | Dill

Zitronensorbet 10 €
Haus Secco

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