

SEIT



1906

LANDGASTHAUS *zur Krone*

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Lydia Klaus Ditt
Goda Sarah
Preiner Ulrike
Duke
Bräuer
Ullselle Franziska
Klett
Nora Caro Bernhart
Lisa Claudia
Serena
Bischof Ingrid
Anna
Julia
Helena
Durm
Sabine
Kern Jasmin
Weiner
Roman John Berger
Angelina
Schlick
Marcel
Blum Fabian
Kos

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 von jungen Erbsen
Tiroler Speck | Mandel

Eine Stunde Bio Ei
Kartoffelpüree | Spinat | Tiroler Speck | Dijonsenf Sauce

Rosa gebratene Lammhüfte
Artischockencreme | Spitzpaprika | Jus vom schwarzen Knoblauch

Sorbet von Bundenthaler Fichtensprossen
Schmand | Holunder | Waffel

5- Gang Menü 84 € pro Person

4- Gang Menü 69 € pro Person *ohne Bio Ei

3- Gang Menü 55 € pro Person *ohne Tatar *ohne Bio Ei

Vorspeisen

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

Eine Stunde Bio Ei 16 €
Kartoffelpüree | Spinat | Tiroler Speck | Dijonsenf Sauce

Schaumsüppchen von jungen Erbsen 9 €
Tiroler Speck | Mandel

Romana Salatherzen 6 €
Rettich | Zitrone | karamellisierte Sonnenblumenkerne

Flammkuchen

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

Salatbowls

Caesar Bowl Romanasalat Parmesan Croutons gebackenes Landei Speck Kirschtomaten gepickelte Zwiebel	12 €
+ Roastbeef	+ 9 €
+ Garnelen	+ 9 €

Hauptgerichte Vegi

Orechiette Parmesan - Zitronensauce Kalamata Oliven Petersilie Cashews	19 €
Pfifferlingsgnocchi Sellerie Silberzwiebel Pfifferlinge Mandel Peffersauce	26 €

Hauptgerichte

Filet von der Fjord Forelle Kohlrabi Kartoffel Petersilie Zitrone	32 €
Schnitzel - Wiener Art vom Iberico Schwein Zitrone Pommes	22 €
Krosse Keule vom Kikok Hähnchen Selleriecreme junger Spinat Rosmarin Jus	29€
Rosa gebratene Lammhüfte Artischockencreme Spitzpaprika Jus vom schwarzen Knoblauch	34 €
Rumpsteak Pommes Kräuterbutter	29 €

SAUCE SEPARAT Rahmsauce | Pfeffersauce 3 €

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

Dessert

Unser Windbeutel „Choux au Craquelin“ Vanille Rum Salzkaramell Haselnuss	9 €
Hausgemachte Crème Brûlée Bourbon Vanille	10 €
Sorbet von Bundenthaler Fichtensprossen Schmand Holunder Waffel	13 €
Zitronensorbet	10 €

Haus Secco

Eine Kugel Eis

3 €

Vanille | Schokolade | Joghurt | Zitronen-Sorbet | Cassis-Sorbet