

SEIT



1906

LANDGASTHAUS *zur Krone*

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Lydia Klaus Ditt
Goda Sarah
Preiner Ulrike
Duke
Ducke
Bräuer
Ullselle
Franziska
Klett
Hauke
Jorale
Nina
Mardard
Bethina
Nahh
Caro
Bernhant
Lisa
Claudia
Serena
Bosch
Ingrid
Anna
Julia
Helena
Durm
Marcel
Fabian
Sabine
Kern
Jasmin
Reiner
Angelina
Schlick
Roman
Johann
Peters

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.

Ufasse!

IM MÄRZ ENTDECKEN SIE DIE PFALZ.

Erleben, was uns Pfälzer prägt. In de Pfalz wird immer gud gegesse und noch besser getrunken. Kennen Sie schon das Pfälzer Nationaltier – die Elwetritsche? Kommen Sie mit uns auf Jagd und erfahren Sie alles über diese Kuriosität.

06. + 27. MÄRZ 2026
ELVETRISCHE JAGD IN DER DÄMMERUNG MIT WEINVERKOSTUNG

13. + 20. MÄRZ 2026
PFÄLZER WEINVERKOSTUNG AM OFFENEN FEUER

Menü

„HOMMAGE AN DIE PFALZ“

Knuspriger Blutwurst Strudel
Pfälzer Gold Kartoffel | Apfel | Crème fraîche

Leichtes Sauerkraut Schaumsüppchen
Trauben | Walnuss

Bärlauch Saumagen
Kartoffelpüree | Bärlauch Spinat | Schalottenjus

Dampfnudel „Krone“
Riesling Sabayon | Salzkaramell Eis

3- Gang mit Strudel 55 € | 4- Gang Menü 65 € | 3- Gang mit Suppe 48 €

Vorspeisen

Knuspriger Blutwurst Strudel Pfälzer Gold Kartoffel Apfel Crème fraîche Haselnuss	16 €
Leichtes Sauerkraut Schaumsüppchen Trauben Walnuss	9 €
Ravioli vom Zander Wurzelgemüse Dill Cashews	18 €
Romana Salatherzen Rettich Zitrone karamellisierte Sonnenblumenkerne	7 €

Flammkuchen

Zwiebeln Speck	14 €
Zwiebeln Speck Käse	16 €
Blutwurst Apfel Röstzwiebel	16 €
Gorgonzola Dolce Honig Walnuss Rucola	16 €

Salat

Caesar Salat Romanasalat Parmesan Croutons wachswweiches Landei Speck Kirschtomaten gepickelte Zwiebel	14 €
Roastbeef	+ 10 €
Garnelen	+ 10 €

Pasta

Trüffelnocchi 28 €
Sellerie | junger Spinat | Haselnuss | weißer Pfefferschaum

Tagliatelle 26 €
Crevetten | eingelegte Kirschtomaten | Dill

Hauptgerichte

In Nussbutter gegartes Filet vom Saibling 36 €
Sellerie | Spitzkohl | Apfel

Bärlauch Saumagen 29 €
Kartoffelpüree | Bärlauch Spinat | Schalottenjus

Schnitzel - Wiener Art vom Iberico Schwein 24 €
Zitrone | Pommes

Rumpsteak 34 €
Pommes | Kräuterbutter

SAUCE SEPARAT Rahmsauce | Pfeffersauce 3 €

Dessert

Dampfnudel „Krone“ Riesling Sabayon Salzkaramell Eis	12€
Hausgemachte Crème Brûlée Bourbon Vanille	10 €
Campari – Blutorangensorbet Haus Secco	10 €
Eine Kugel Eis Vanille Schokolade Joghurt Zitronen-Sorbet Cassis-Sorbet	3 €

Ostern bei uns

GANZ VIEL FRÜHLING AUF DEM TELLER.

05. + 06. APRIL 12-14 Uhr & 16-20 UHR

Eine Stunde Bio Ei
Kartoffel | braune Butter | Schnittlauch

Bärlauch Schaumsüppchen
Crevetten

Rosa gebratene Lammhüfte
Artischocke | Spitzpaprika Grappa

Weißer Schokolade
Rhabarber | Dill | Haselnuss

4- Gang Menü 75 €
VEGI 4- Gang Menü 65 €