

SEIT



1906

LANDGASTHAUS *zur Krone*



SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Unsere Partner

Metzgerei Fröhlich – Bundenthal | Bäckerei Busch – Bundenthal
Forellenzucht Arenth – Fischbach | Pilzfarm Bärenbrunnermühle – Schindhard
Kikok Farm – Delbrück | Weiller Obst- und Gemüse – Herxheim | Rungis Express

Menü

Vitello Tonnato
Thunfisch | Rucola | Senfsaat

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis
Madrascurry | Kürbiskerne | Steirisches Kernöl

Geschmorte Rinderbäckchen
Zweierlei Petersilie | Haselnuss | Steinpilz Jus

San Sebastian Käsekuchen
Ragout von Zitrusfrüchten | Crumble

3- Gang mit Vitello Tonnato 63 €
4- Gang Menü 72 €
3- Gang mit Suppe 53 €

*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

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis Madrascurry Kürbiskerne Steirisches Kernöl	9€
Vitello Tonnato Thunfisch Rucola Senfsaat	19 €
Romana Salatherzen Rettich Zitrone karamellisierte Sonnenblumenkerne	7 €

Flammkuchen

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

Salate

Romana Salatherzen Rettich Zitrone karamellisierte Sonnenblumenkerne	14 €
Kikok Maishähnchen Streifen	+10 €

Hauptgerichte

Trüffelnocchi Pastinake Spinat Haselnuss Preiselbeeren weißer Pfefferschäum	26€
Filet vom Färöer Lachs Perlgraupenrisotto Kürbis Mandel Dill	36 €
Geschmorte Rinderbäckchen Zweierlei Petersilie Haselnuss Steinpilz Jus	34€
250g Rib Eye Steak Pommes Kräuterbutter	36 €

SAUCE SEPARAT Rahmsauce | Pfeffersauce 3 €

Dessert

San Sebastian Käsekuchen 12 €
Ragout von Zitrusfrüchten | Crumble

Hausgemachte Crème Brûlée 10 €
Bourbon Vanille

Zitronen – Orangen - Sorbet 10 €
Haus Secco

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