

Beispiel Speisekarte

Kronenmenü täglich wechselnd

Kronen-Menü

Crocchette di Pollo

Krokette vom Freilandhuhn / Barbecue

Champignoncremesüppchen

Badische Ochsenbrust

Bouillonkartoffeln / Preiselbeeren

Schokoladenbrownie / Vanilleeis

€ 59

Feinschmecker-Menü

Ententerrine mit Gänseleber

Aprikosengelee

Sellerie-Apfelschaumsüppchen

sautierte Garnelen

Hummerschaum / marinierter Kohlrabi

Feines vom Kalb

Brust knusprig -Rücken rosa gebraten

Tortelloni mit Bäckleragout / Schwarzwurzelgemüse

Bergkäse gereift

Feigensenf

Creme Brûlée

Schokoladeneis

€ 88

die Vorspeisen

heimischer Feldsalat

Schwarzwälder Schinkenspeck / Kracherle

€ 9 / €15

knusprige Pulled Beef Sticks (Hoch Rippe)

Barbecuesauce / marinierter Kohlrabi

€ 14

Ententerrine mit Gänseleber

Aprikosengelee

€ 20

Tagessuppe wie Kronenmenü

€ 8

Sellerie-Apfelschaumsüppchen

€ 8

das Dessert

hausgemachte Eis & Sorbet

€ 9

Creme Brûlée

Schokoladeneis

€ 13

Schokoladenbrownie / Vanilleeis

€ 13

Käseauswahl

aus nah und fern / Feigensenf

€ 13

Weinempfehlung

Weingut Daniel Feuerstein

Weißwein

2024er Grauer Burgunder Kabinett trocken

Castelberg

€ 35

Rotwein

2022er Spätburgunder trocken

€ 35

Hauptgerichte

hausgemachte Sellerie- Trüffelravioli

marinierter Kohlrabi / Zuckerschoten / Granatapfel

€ 27

Lachs Tranche gebraten

Rahmsauerkraut / Kartoffelpüree

€ 30

Sauerbraten vom heimischen Rind

Rahmwirsing/ Kartoffelklöße

€ 29

heimischer Rinderrücken rosa gebraten

kleiner Salat / pommes frites / Kräuterbutter

€ 35

rosa gebratenes Rehnüssle & Rehragout

Speckrosenkohl / Semmelschnitte

€ 35

Feines vom Kalb

Brust knusprig -Rücken rosa gebraten

Tortelloni mit Bäckleragout / Schwarzwurzelgemüse

€ 39

Krone

LANDHOTEL ★★★★ RESTAURANT



Im Januar American Street Food “to go”

Club Sandwich Wrap mit heimischen Hühnchen € 17
Homemade Burger mit 200gr. regionalem Rind € 19
oder Gemüsepatty

Pulled Beef Sticks mit Barbecuesauce € 14
Potato Wedges mit Trüffelmayonnaise € 9
Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr

Gerne reservieren wir für Sie einen Tisch oder auch als
“togo”

Gerichte können nach Tagesangebot variieren

Landhotel Krone, Hauptstraße 12, 79423 Heitersheim,
Tel.: 07634 51070, www.landhotel-krone.de, info@landhotel-krone.de



LANDHOTEL ★★★★ RESTAURANT



Im Februar Fondue im Kronengewölbe

heimischer Feldsalat / Schwarzwälder Schinkenspeck / Croutons € 9

Tagessüppchen € 8

Käse Fondue mit Bauernbrot 28€

dazu homemade Mix Pickles

Käse Fondue Alba mit Trüffel und Bauernbrot 39€

dazu homemade Mix Pickles

Fondue Chinoise mit Fisch oder Fleisch € 36

dazu Ofenkartoffelchen-zweierlei Dips

Creme Brûlée / Schokoladeneis € 13

Sorbet / Wodka € 6

Donnerstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr

Gerne reservieren wir für Sie einen Tisch

Landhotel Krone, Hauptstraße 12, 79423 Heitersheim,

Tel.: 07634 51070, www.landhotel-krone.de, info@landhotel-krone.de

Jahreskalender

LANDHOTEL

Krone

2026

im Januar
American Street Food
Club sandwich wap
Home made Burger
Pulled Beef Sticks
Mittwoch bis Sonntag



im Februar
Hot Cheese & Hot Times
im Kronen Gewölbe
Käse Fondue & Kronen-
Feuertopf
mit Tagesfisch & Fleisch
Donnerstag bis Sonntag

im Juni
Spanische Tapas Kronenstyle,
Pimentos, Albondigas
Bolinhos de bacalhao,
Stockfischkroketten
Pulpo gegrillt/Mojo Rojo
Mittwoch bis Sonntag

im April
Premium Steaks vom Grill
Tomahawk, Entrecôte
Porterhouse,
Iberico Landschwein
mit Dips & Chips & Co
Mittwoch bis Sonntag



im Oktober
Fisch Wochen
Feines aus See und Meer
Rottmann's Bouillabaisse
Miesmuscheln
Hummer, Dorade vom Grill
Mittwoch bis Sonntag

im Mai
heimischer Spargel
mit gekochtem und rohem
Schinken
mit Tagesfisch und Fleisch

im März
Fisch Wochen
Feines aus See und Meer
Rottmann's Bouillabaisse
Miesmuscheln
Hummer, Dorade vom Grill
Mittwoch bis Sonntag

im November
Eat Sweet & Be Sweet
Dessert Buffett mit
Schokoladenbrunnen
Mittwoch bis Sonntag

II. November-22. Dezember 26
Herbstzeit Entenzeit
Enten Menü
mit Feldsalat & Suppentopf
Oldenburger Freilandente
Brust und Keule
Kronendessert

SONNTAGMITTAG

1&3. SONNTAG
IM MONAT GEÖFFNET
VOM 12:00 BIS 14:00 UHR



SONNTAG MITTAGS RESTAURANT
GEÖFFNET 12:00 bis 14:00 Uhr
jeden 1. & 3. Sonntag im Monat

Februar:

Sonntag, 1. Feb. 2026
Sonntag, 15. Feb. 2026

März:

Sonntag, 1. März 2026
Sonntag, 15. März 2026

April:

Sonntag, 5. April 2026*
Sonntag, 19. April 2026

Mai:

Sonntag, 3. Mai 2026
Sonntag, 17. Mai 2026

Juni:

Sonntag, 7. Juni 2026
Sonntag, 21. Juni 2026

**** Ostersonntag***

Juli:

Sonntag, 5. Juli 2026
Sonntag, 19. Juli 2026

September:

Sonntag, 6. Sep. 2026
Sonntag, 20. Sep. 2026

Oktober:

Sonntag, 4. Okt. 2026
Sonntag, 18. Okt. 2026

November:

Sonntag, 1. Nov. 2026
Sonntag, 15. Nov. 2026

Dezember:

Sonntag, 6. Dez. 2026
Sonntag, 22. Dez. 2026



***Landhotel Krone KG, Hauptstrasse 12,
79423 Heitersheim, Tel.: 07634 51070,
www.landhotel-krone.de, info@landhotel-krone.de***

Öffnungszeiten Restaurant

Mittwoch bis Sonntag

ab 18:00 Uhr Restaurant geöffnet

Montag & Dienstag für Hausgäste

Kronen Menü

4 Gang zu € 59

Fein Menü

6 Gang zu € 88

aktuelle Menükarte täglich wechselnd

*Änderungen vorbehalten
Dank unserer kreativen Köche*

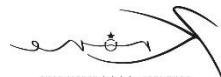




Kronen - Spritz



Passionsfrucht Mango Spritz

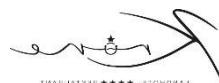


Rosmarin Zitronen Spritz



Quitten Spritz

aus Rottmann's Garten



Limoncello Spritz

Kronen- Spritz mit Gutedel Winzersekt € 12,00

alkoholfrei zu € 7,00

Aperitif

	<u>Liter</u>	<u>Euro</u>
<u>Fl.Champagner Louis Roederer Rosé 2017</u>	0,75	120
<u>Fl.Champagner Pommery Royal</u>	0,75	90
<u>Fl. Gutedel Winzersekt „Extra Brut“</u> <i>Julius Zott, Heitersheim</i>	0,75	39
<u>Gutedel Winzersekt „Extra Brut“</u> <i>Julius Zott, Heitersheim</i>	0,1	7
<u>Fl. Pino Rosé Sekt Brut</u> <i>Martin Waßmer</i>	0,75	49
<u>Pino Rosé Sekt Brut</u> <i>Martin Waßmer</i>	0,1	9
<u>Gutedel Winzersekt mit Pfirsichlikör</u>	0,1	7,50
<u>Kronen Aperitif, frisch und herb</u> <i>Gutedel Winzersekt, Bitter Lemon, Aperol</i>	0,2	8
<u>Aperol Spritz</u> <i>Gutedel Winzersekt, Aperol, Sprudel</i>	0,2	8
<u>Hugo</u> <i>Gutedel Winzersekt, Holunderblüten sirup, Sprudel</i>	0,2	8
<u>Alkoholfreier Aperitif</u> <i>gepresster Orangensaft, Bitter Lemon, Grenadine</i>	0,2	7
<u>Kir / Kir-Royal</u> <i>Weißwein trocken, Creme Cassis</i>	0,1	7

Alle Weine enthalten Sulfite

Prost!
À votre Santé!
Voor het ordeel!

Cheers!

Salute!
Na Zdorov'ye

		<u>Euro</u>
Campari mit Orangensaft	5 cl	8
Campari mit Soda	5 cl	7
San Bitter alkoholfrei mit Orangensaft	0,2 l	7
Cynar mit Soda	5 cl	7
Sandemann Sherry Medium / Fino	5 cl	6
Portwein Rot/Weiß	5 cl	6
Pernod mit Eiswasser	5 cl	5,50
Ricard mit Eiswasser	5 cl	5,50
Martini Bianco / Rosso	5 cl	5,50
Weißweinschorle süß/sauer	0,25 l	4
Rotweinschorle süß/sauer	0,25 l	5

Alle Weine enthalten Sulfite

Offene Weine aus BadenWeißweine 0,25lEuro2024 *Gutedel, QbA, halbtrocken*

5,50

*Burg Neuenfels,**Bernd und Thomas Behringer, Britzingen*2024 *Gutedel, QbA, trocken*

5,50

*Heitersheimer Maltesergarten,**Julius Zotz, Heitersheim*2024 *Weisser Burgunder, QbA, Bio, Ecovin,*

6,50

*Demeter, trocken**Zähringer, Heitersheim*2024 *Grauer Burgunder QbA, Bio, trocken*

7,50

*Josef Walz, Heitersheim*2023 *Riesling, QbA, trocken*

6,50

*Kiefer, Eichstetten*2022 *Gewürztraminer, VDP. Erste Lage Spätlese*

15,80

*Mauchener Sonnenstück, Bio, Ecovin**Lämmlein-Schindler, Schliengen-Mauchen*Rosé 0,25l2024 *Spätburgunder Weissherbst, halbtrocken*

6,50

*Wein & Hof, Hügelheim*Rotweine 0,25lEuro2022 *Spätburgunder, QbA, halbtrocken*

6,50

*Wein & Hof, Hügelheim*2021 *Spätburgunder, QbA, Bio, Ecovin, trocken*

6,50

*Heitersheimer Maltesergarten,**Daniel Feuerstein, Heitersheim*2022 *Spätburgunder, Bio, trocken*

9,50

*Edition 400 Jahre Landhotel Krone**Heitersheimer Maltesergarten,*2024 *Mandus Primitivo di Manduria, DOC*

9,50

*Primitivo**Pietra Pura, Apulien/Italien*

Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 3,00
<i>Kännchen Kaffee</i>	€ 5,50
<i>Espresso</i>	€ 3,00
<i>Espresso doppelt</i>	€ 5,00
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,50
<i>Milchkaffee</i>	€ 4,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 4,00
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 3,50
<i>Irish Coffee</i>	€ 9,00

Kaffee, Irish Whiskey, brauner Zucker, Sahne

Gerne bereiten wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten entkoffeiniert zu

Ronnefeld Tee „LeafCup“ im Glas je € 3,50

Schwarztee

Darjeeling – elegant, blumig, rundes Aroma

Assam – ~ mild, malzig

Earl Grey – kräftig, intensiv, Bergamotte Aroma

English Breakfast – kräftig-malzigen Noten

Kräutertee

Green Dragon – Grüner Tee

Morgentau – Grüner Tee mit Mango, aromatisiert

Bergkräuter – Österr. Bergwelt, Pfefferminze

Ingwertee – scharf und gesund

Kamillentee – einfach gesund

Rooibos Creme Orange – frisch, saftig, Vanille-Sahne

Pfefferminze – erfrischende Symphonie aus dreierlei Minze

Früchtetee

Sweet Berries – sehr fruchtig, Erdbeer-Himbeergeschmack