

# **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*

\*\*\*

*Crème 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

*Crème 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 Rehnüssl & Rehragout*

*Speckrosenkohl / Semmelschnitte*

*€ 35*

*Feines vom Kalb*

*Brust knusprig -Rücken rosa gebraten*

*Tortelloni mit Bäckleragout / Schwarzwurzelgemüse*

*€ 39*



## Im Januar American Street Food “to go”

Club Sandwich Wrap mit heimischen Hühnchen €17

Homemade Burger mit 200gr. regionalem Rind €19  
oder Gemüsepatte

Pulled Beef Sticks mit Barbecuesauce €14

Potato Wedges mit Trüffelmayonnaise €9

Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr

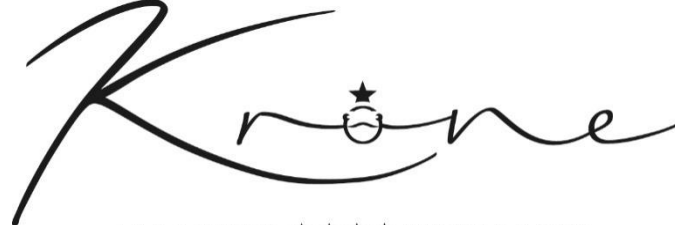
Gerne reservieren wir für Sie einen Tisch oder auch als

“togo”

*Gerichte können nach Tagesangebot variieren*

*Landhotel Krone, Hauptstraße 12, 79423 Heitersheim,*

*Tel.: 07634 51070, [www.landhotel-krone.de](http://www.landhotel-krone.de), [info@landhotel-krone.de](mailto: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 Ofenkartöffelchen-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](http://www.landhotel-krone.de), [info@landhotel-krone.de](mailto: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 Juni  
Spanische Tapas Kronenstyle,  
Pimientos, Albondigas  
Bolinhas 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 Februar  
Hot Cheese & Hot Times  
im Kronen Gewölbe  
Käse Fondue & Kronen-  
Feuertopf  
mit Tagesfisch & Fleisch  
Donnerstag 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

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





# SONNTAGMITTAG

## 1&3. SONNTAG

IM MONAT GEÖFFNET  
VON 12:00 BIS 14:00 UHR



Landhotel Krone

***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***

***Juli:***

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

***März:***

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

***September:***

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

***April:***

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

***Oktober:***

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

***Mai:***

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

***November:***

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

***Juni:***

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

***Dezember:***

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

***\* Ostersonntag***



*Landhotel Krone KG, Hauptstrasse 12,  
79423 Heitersheim, Tel.: 07634 51070,  
[www.landhotel-krone.de](http://www.landhotel-krone.de), [info@landhotel-krone.de](mailto: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>
<b><u>Fl.Champagner Louis Roederer Rosé 2017</u></b>	<b>0,75</b>	<b>120</b>
<b><u>Fl.Champagner Pommery Royal</u></b>	<b>0,75</b>	<b>90</b>
<b><u>Fl. Gutedel Winzersekt „Extra Brut“</u></b> <i>Julius Zotz, Heimersheim</i>	<b>0,75</b>	<b>39</b>
<b><u>Gutedel Winzersekt „Extra Brut“</u></b> <i>Julius Zotz, Heimersheim</i>	<b>0,1</b>	<b>7</b>
<b><u>Fl. Pino Rosé Sekt Brut</u></b> <i>Martin Waßmer</i>	<b>0,75</b>	<b>49</b>
<b><u>Pino Rosé Sekt Brut</u></b> <i>Martin Waßmer</i>	<b>0,1</b>	<b>9</b>
<b><u>Gutedel Winzersekt mit Pfirsichlikör</u></b>	<b>0,1</b>	<b>7,50</b>
<b><u>Kronen Aperitif, frisch und herb</u></b> <i>Gutedel Winzersekt, Bitter Lemon, Aperol</i>	<b>0,2</b>	<b>8</b>
<b><u>Aperol Spritz</u></b> <i>Gutedel Winzersekt, Aperol, Sprudel</i>	<b>0,2</b>	<b>8</b>
<b><u>Hugo</u></b> <i>Gutedel Winzersekt, Holunderblütensirup, Sprudel</i>	<b>0,2</b>	<b>8</b>
<b><u>Alkoholfreier Aperitif</u></b> <i>gepresster Orangensaft, Bitter Lemon, Grenadine</i>	<b>0,2</b>	<b>7</b>
<b><u>Kir / Kir-Royal</u></b> <i>Weißwein trocken, Creme Cassis</i>	<b>0,1</b>	<b>7</b>

Alle Weine enthalten Sulfite

***Prost!***  
***À votre Santé!***

***Voor het ordeel!***

***Cheers!***

***Salute!***

***Na Zdorov'ye***

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

Alle Weine enthalten Sulfite



Offene Weine aus Baden

Weißweine 0,25 l

Euro

2024 Gutedel, QbA, halbtrocken  
Burg Neuenfels,  
Bernd und Thomas Behringer, Britzingen

5,50

2024 Gutedel, QbA, trocken  
Heitersheimer Maltesergarten,  
Julius Zotz, Heitersheim

5,50

2024 Weisser Burgunder, QbA, Bio, Ecovin,  
Demeter, trocken  
Zähringer, Heitersheim

6,50

2024 Grauer Burgunder QbA, Bio, trocken  
Josef Walz, Heitersheim

7,50

2023 Riesling, QbA, trocken  
Kiefer, Eichstetten

6,50

2022 Gewürztraminer, VDP. Erste Lage Spätlese  
Mauchener Sonnenstück, Bio, Ecovin  
Lämmlein-Schindler, Schliengen-Mauchen

15,80

Rosé 0,25 l

2024 Spätburgunder Weissherbst, halbtrocken  
Wein & Hof, Hügelsheim

6,50

Rotweine 0,25 l

Euro

2022 Spätburgunder, QbA, halbtrocken  
Wein & Hof, Hügelsheim

6,50

2021 Spätburgunder, QbA, Bio, Ecovin, trocken  
Heitersheimer Maltesergarten,  
Daniel Feuerstein, Heitersheim

6,50

2022 Spätburgunder, Bio, trocken  
Edition 400 Jahre Landhotel Krone  
Heitersheimer Maltesergarten,

9,50

2024 Mandus Primitivo di Manduria, DOC  
Primitivo  
Pietra Pura, Apulien/Italien

9,50

## 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
<i>Kaffee, Irish Whiskey, brauner Zucker, Sahne</i>	

*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, samtig, Vanille-Sahne*  
*Pfefferminze – erfrischende Symphonie aus dreierlei Minze*

### Früchtetee

*Sweet Berries – sehr fruchtig, Erdbeer-Himbeergeschmack*