

Beispiel Speisekarte

Kronenmenü täglich wechselnd **Kronen-Menü**

gebeiztes Lachsfilet

asiatisch / Gartengurke / Ingwer

Rinderkraftbrühe / Flädle

Praline & Brust von Guckert's Freilandhuhn

Rahmkohlrabi / Pommes Dauphine

Schokoladen-Fruchtbömbke / Ananasragout

€ 59

Feinschmecker-Menü

Terrine von Wildgeflügel und Gänseleber

Aprikosengelee

Spargelcremesüppchen

sautierte Garnelen

Zitronenrisotto

Rinderfilet rosa gebraten

Oliven / junger Spinat / Paprikacreme

Gnocchi

Bergkäse gereift

Feigensenf

Crème Brûlée / Schokoladeneis

€ 88

die Vorspeisen

Frühlingsblattsalate / Hausdressing

€ 9 klein / € 13 groß

Tafelspitzsülze

feiner Spargelsalat / Preiselbeere

€ 18

Terrine von Wildgeflügel und Gänseleber

Aprikosengelee

€ 20

Spargelcremesüppchen

€ 9

Tagessüppchen (wie Hausgastmenü)

€ 8

das Dessert

Schokoladenbrownie

Beerenragout / Vanilleeis

€ 13

Crème Brûlée

Schokoladeneis

€ 13

Käseauswahl

aus nah und fern / Feigensenf

€ 13

Hauptgerichte

*Risotto mit jungem & sautiertem Spinat
gebackenes Freilandeier (von Guckert's aus Heitersheim)
€ 28*

*Portion heimischer Stangenspargel
Sc. Hollandaise / Kartoffelchen oder Kratzede
€ 30*

*Portion heimischer Stangenspargel
Sc. Hollandaise / Kartoffelchen oder Kratzede
Schwarzwälder & gekochter Schinken
€ 38*

*Wolfsbarschfilet gebraten
Zitronenrisotto / Brokkoli
Krustentierschaum
€ 35*

*Lamm Haxe geschmort
mediterrane Jus
geschmortes Wurzelgemüse / cremige Polenta
€ 30*

*Praline & Brust von Guckert's Freilandhuhn
Rahmkohlrabi / Pommes Dauphine
€ 35*

im April Premium Steaks vom Grill

mit Steakhousefritten, Salat und Kräuterbutter, Currybutter *Mittwoch bis
Sonntag ab 18 Uhr*



Rindernacken-Westernsteak ca. 350gr. 39€

Die Beef-Nacken-Steaks sind extrem saftig und lecker! Weil der Nacken den Kopf des Rindes trägt, sind die Muskeln dort besonders kräftig! Zwischen den Muskeln findet man viel Fett und Stützgewebe, die beim Braten für zusätzlichen Saft und vollen Beef-Geschmack sorgen. Mancherorts sind sie auch als „Western-Steaks“ bekannt.

Bavette (Flanksteak) dry aged ca. 300gr. 42€

Der Flank-Cut stammt aus den U.S.A und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. In Deutschland wird das als „Bauchlappen“ oder „Dünnung“ bezeichnet. Der Bauchmuskel ist sehr flach und relativ mager und hat eine lange Faser. Andere Bezeichnungen für das Flank-Steak sind Bavette.

Australien Ribeye dry aged ca. 300gr. 55€

Das Steak mit dem typischen Fettagge und dem fleischintensiven Geschmack des Red Angus Rinds.

Rinderfilet 300 gr. 65€, Lady's Cut ca. 200 gr. 55€

Das zarteste Stück vom Irish Black Angus Rind.

Das Fleisch zeichnet sich durch eine besondere Geschmacksintensität, eine feine Faser und eine kräftig rote Farbe aus. Definitiv die richtige Wahl, wenn Du auf der Suche nach zartem Genuss bist.

Iberico Landschweinkotlette dry aged ca. 350gr. 49€

Im Südwesten Spaniens, nah an der portugiesischen Grenze, leben die halbwilden Iberico Schweine an der frischen Luft und ernähren sich u.a. von den Früchten der Steineiche. Die Folge: Ihr Fleisch ist **hell- bis mittelrot und von intramuskulärem Fett durchzogen**. Es weist einen **aromatisch-nussigen Geschmack** auf und ist etwas ganz Besonderes für alle Fleischkenner und Gastronomen. Mit unserem zarten und saftigen Iberico Schweinefleisch erhältst du **erlesenes Fleisch der Extraklasse**.

für 2 Personen Tomahawk ca. 1000gr. 95€

Ein Tomahawk Steak ist eigentlich ein Ribeye Steak, welches aus dem vorderen Rücken geschnitten wird und einen extra langen Knochen hat. Dieser besondere Cut wird auch als Rib Steak Bone In oder Prime Rib Bone In bezeichnet. Seinen Namen erhielt das Tomahawk-Steak übrigens aufgrund seiner Ähnlichkeit zu den berühmten Indianer-Äxten (Tomahawks).

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
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 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

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

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. 20 26

25. Dezember 26 *

26. Dezember 26 *

**** Ostersonntag***

****Weihnachtsmenü***



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*



R...

Kronen - Spritz



Passionsfrucht Mango Spritz



Rosmarin Zitronen Spritz



Himbeer Spritz



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 Zotz, Heimersheim</i>	0,75	39
<u>Gutedel Winzersekt „Extra Brut“</u> <i>Julius Zotz, Heimersheim</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, Holunderblütensirup, 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

Offene Weine aus Baden

Weißweine 0,25 l

	<u>Euro</u>
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
<u>Rosé 0,25 l</u>	
2024 Spätburgunder Weissherbst, halbtrocken Wein & Hof, Hügelheim	6,50
<u>Rotweine 0,25 l</u>	
	<u>Euro</u>
2022 Spätburgunder, QbA, halbtrocken Wein & Hof, Hügelheim	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>	€ 3,50
<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, samtig, Vanille-Sahne
Pfefferminze – erfrischende Symphonie aus dreierlei Minze

Früchtetee

Sweet Berries – sehr fruchtig, Erdbeer-Himbeergeschmack