

Lassen Sie sich inspirieren  
Ein Auszug aus unserer aktuellen Speisekarte.  
Da wir stets frisch und regional kochen,  
kann unser Angebot täglich variieren.

## Kronenmenü

*Ziegenfrischkäse*  
*Strauchtomate / Tomatensorbet*  
\*\*\*

 *Gazpacho Andaluze*  
\*\*\*

*Adlerfischfilet gegrillt / Pico de gallo (Tomate)*  
*junger Spinat / Tomatenrisotto*  
\*\*\*

 *weiße Ganachecreme*  
*heimische Beeren / Sorbet*  
€ 59

## Feinmenü


*Terrine von Wildgeflügel und Gänseleber*  
*Aprikosengelee*  
\*\*\*

 *Curry - Kokossüppchen*  
\*\*\*

*Ceviche vom Thunfisch*  
*Zuckerschoten / gegrillte Wassermelone*  
\*\*\*


*Lammrücken rosa gebraten*  
*gegrillter grüner Spargel*  
*Brombeere / Grieß-Topfenstrudel*  
\*\*\*

 *französischer Ziegenkäse gebläht*  
*Feigensenf*  
\*\*\*

 *Crème Brûlée*  
*Schokoladeneis*  
€ 88

# die Vorspeisen

 Sommerblattsalate / Hausdressing  
€ 9 klein / € 13 groß

 marinierte Strauchtomaten  
Büffelmozzarella / Pesto  
€ 15

leicht geräuchertes Lachsfilet  
Gartengurken mariniert / Senfsaat / Wildkräuter  
€ 18

Terrine von Wildgeflügel und Gänseleber  
Aprikosengelee  
€ 20

 Curry- Kokossüppchen  
€ 8

Tagessüppchen (wie Kronenmenü)  
€ 8

## aus der Dessert- Kronenmanufaktur

Eis und Sorbet mit Sahne € 9

Affogato  
1 Espresso-1 Kugel Vanilleeis € 5,50

Coupe Dänemark  
2 Kugeln Vanilleeis-Schokoladensauce-Sahne € 8,50

heimischer Beerenteller  
hausgemachte Beerensorbet € 13

Crème Brûlée  
Schokoladeneis € 13

Dessert vom Kronenmenü € 13

Käseauswahl von nah & fern € 13

# **unsere Sommerkarte**

## **Hauptgerichte**

*gratinierter Ziegenkäse*

*heimische Beeren / sommerlicher Blattsalate*

**€ 22**

*Pfifferlings Tortelloni*

*mediterrane Gemüse / gebratener grüner Spargel*

**€ 30**

*Adlerfischfilet gegrillt / Pico de gallo (Tomate)*

*junger Spinat / Tomatenrisotto*

**€ 36**

*leicht geschmorte Kalbsschulter / Kräuterrahm*

*Ratatouillegemüse / Gnocchi*

**€ 30**

*gegrilltes Rinderrückensteak*

*sommerliche Blattsalate*

**€ 33**

*gegrilltes Flat Iron Steak*

*Pommes frites / kleiner Salat / Kräuterbutter*

**€ 39**

## **aus der Kronen-Räuchermanufaktur**

*Stremel-Lachsfilet / Honig-Senfsauce*

*sommerliche Blattsalate*

**€ 26**

*eine ganze Schwarzwaldforelle / Meerrettich*

*sommerliche Blattsalate*

**€ 27**

# Krone

LANDHOTEL ★★★★★ RESTAURANT



im Juni Spanische Kronen Tapas

## Tapas Platte Vorspeise

für 1 Person € 22

## Tapas Platte Hauptgang

für 1 Personen € 36

**wir servieren:**

Papas arrugadas Salzkartoffeln Mojo Verde

Pimientos de Padron Mojo Rojo

Albondigas Hackbällchen in pikanter Tomatensauce

Croquetas mit Iberico Landschwein

Bolinhos de bacalhao Stockfischkroketten

Pulpo gegrillt mit Mojo Rojo

Manchego & Oliven

# 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***

***\* Ostersonntag***

***\*Weihnachtsmenü***

***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 \****



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*



*Krone*

LANDHOTEL ★★★★★ RESTAURANT

# *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>
<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, Heitersheim</i>	<b>0,75</b>	<b>39</b>
<b><u>Gutedel Winzersekt „Extra Brut“</u></b> <i>Julius Zotz, Heitersheim</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>Euro</u>
<b>Campari mit Orangensaft</b>	<b>5 cl</b>	<b>8</b>
<b>Campari mit Soda</b>	<b>5 cl</b>	<b>7</b>
<b>San Bitter alkoholfrei mit Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7</b>
<b>Cynar mit Soda</b>	<b>5 cl</b>	<b>7</b>
<b>Sandemann Sherry Medium / Fino</b>	<b>5 cl</b>	<b>6</b>
<b>Portwein Rot/Weiß</b>	<b>5 cl</b>	<b>6</b>
<b>Pernod mit Eiswasser</b>	<b>5 cl</b>	<b>5,50</b>
<b>Ricard mit Eiswasser</b>	<b>5 cl</b>	<b>5,50</b>
<b>Martini Bianco / Rosso</b>	<b>5 cl</b>	<b>5,50</b>
<b>Weißweinschorle süß/sauer</b>	<b>0,25 l</b>	<b>4</b>
<b>Rotweinschorle süß/sauer</b>	<b>0,25 l</b>	<b>5</b>

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*