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

Kronenmenü

heimischer Feldsalat
Schwarzwälder Schinkenspeck / Croutons
***

Hummerschaumsüppchen
***

Kalbstafelspitz
Orecchiette Pasta / Grünkohlgemüse
***

Naschereien vom Dessertbuffet € 59

FeinMenü

Terrine von Wildgeflügel & Gänseleber / Aprikosengelee

***

Rote Beete Espuma / Rauchmakrele

***

hausgemachter Garnelenravioli
Hummerschaum / Zuckerschoten

***

rosa gebratener Hirschrücken
Kartoffelpüree / Schmorgemüse / piemontesische Haselnuss

***

Feines vom Parmesan
(Parmesanschaum-Parmesangebäck-Parmesan)

***

Naschereien vom Dessertbuffet € 88

die Vorspeisen

heimischer Feldsalat / Schwarzwälder Schinkenspeck / Croutons
€ 9 klein / € 13 groß

gegrillter Pulpo
Kartoffel & Staudensellerie mariniert / Paprika / Salzzitrone
€ 18

Terrine von Wildgeflügel & Gänseleber
Aprikosengelee
€ 20

Tagessüppchen (wie KronenMenü)
€ 8

Rote Beete Espuma
Rauchmakrele
€ 10

im November
Naschereien vom Dessertbuffet
€ 13

Eis und Sorbet mit Sahne
€ 9

Affogato
1 Espresso-1 Kugel Vanilleeis
€ 5,50

Käseauswahl von nah & fern
€ 13

H e r b s t k a r t e

Hauptgerichte

Rote Beete Fregola Sarda Risotto
Grünkohl / knusper Kartoffel
€ 26

Seeteufelmedaillon gegrillt
Orecchiette Pasta / Grünkohlgemüse / Hummerschaum
€ 38

Schaufelstück vom Rind geschmort
Marktgemüse / Kartoffel-Kräuterkrokette
€ 30

Kalbsrückensteak rosa gebraten
Steakfries / kleiner Salat / Kräuterbutter
€ 36

Rinderfilet rosa gebraten
Kartoffelpüree / Schmorgemüse / piemontesische Haselnuss
€ 48

aus der Kronen RäucherManufaktur

herbstliche Blattsalate
mit einer ganzen Schwarzwälder Forelle
€ 27

herbstliche Blattsalate
mit Stremellachs
€ 25

Krone

LANDHOTEL ★★★★ RESTAURANT



Winterzeit Entenzeit

Enten- Menü

heimischer Feldsalat

Schwarzwälder Schinkenspeck / Croutons

***

Tagessuppe

***

Oldenburger Freilandente

Brust rosa gebraten und Keule geschmort

***

Tagesdessert € 63

11. November bis 22. Dezember 2026

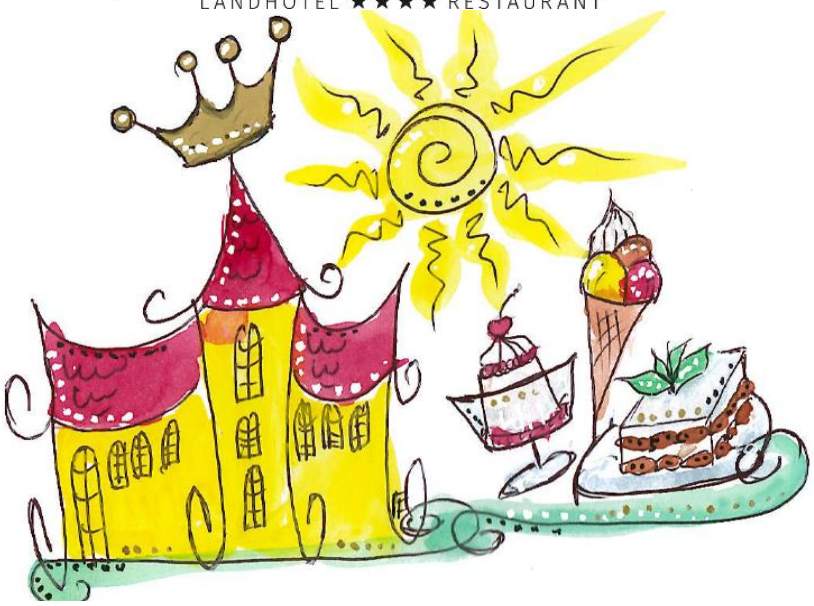
Gerne reservieren wir einen Tisch

Gerichte können nach Tagesangebot variieren

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

Krone

LANDHOTEL ★★★★ RESTAURANT



im November

Kronen Dessertbuffet

fließender Schokoladenbrunnen

frische Fruchtspieße

Kronenklassiker Anno 1988:

cremige Panna Cotta

knackende Crème Brûlée

luftiges Schokoladenmousse

hausgemachtes Eis & Sorbet und und und

Mittwoch bis Sonntag

Gerne reservieren wir einen Tisch / *Gerichte können nach Tagesangebot variieren*

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

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

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

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

im Oktober
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

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

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

F e i n M e n ü

6 Gang zu € 88

aktuelle Menükarte täglich wechselnd

Änderungen vorbehalten

Dank unserer kreativen Köche



LANDHOTEL ★★★★ RESTAURANT

Kronen - Spritz



Passionsfrucht Mango Spritz

Rosmarin Zitronen Spritz

Quitten Spritz

Limoncello Spritz

Kronen- Spritz mit Gutedel Winzersekt € 12,00

alkoholfrei zu € 7,00

Aperitif

	Liter	*Euro*
Fl.Champagner Louis Roederer Rosé 2017	***0,75***	***120***
Fl.Champagner Pommery Royal	***0,75***	***90***
Fl. Gutedel Winzersekt „Extra Brut“ *Julius Zotz, Heitersheim*	***0,75***	***39***
Gutedel Winzersekt „Extra Brut“ *Julius Zotz, Heitersheim*	***0,1***	*7*
Fl. Pino Rosé Sekt Brut *Martin Waßmer*	***0,75***	***49***
Pino Rosé Sekt Brut *Martin Waßmer*	***0,1***	***9***
Gutedel Winzersekt mit Pfirsichlikör	***0,1***	*7,50*
Aperol Spritz *Gutedel Winzersekt, Aperol, Sprudel*	***0,2***	***8***
Hugo *Gutedel Winzersekt, Holunderblütensirup, Sprudel*	***0,2***	***8***
Kir / Kir-Royal *Weißwein trocken, Creme Cassis*	***0,1***	*7*

Alle Weine enthalten Sulfite

Prost!

Á votre Santé!

Voor het ordeel!

Cheers!

Salute!

Na Zdorov´ye

		Euro
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 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 Lämmlin-Schindler, Schliengen-Mauchen	15,80

Rosé 0,25 l

2024 Spätburgunder Weissherbst, halbtrocken Wein & Hof, Hügelheim	6,50

Rotweine 0,25 l

	Euro
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

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