

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

Kronenmenü

*Onsen Ei von Guckert's Freilandhühnern
Selleriecreme / Babyleaf*

Paprika-Apfelcremesüppchen

*Dorschfilet confiert
Kartoffel-Kürbisstampf / Spitzkohlgemüse*

*Kokos Eis / weiße Schokolade
Ananas gegrillt / Haselnuss € 59*

Feinmenü

*Terrine von Wildgeflügel & Gänseleber
Aprikosengelee*

*Espuma von Kartoffel & Nussbutter
marinierte Zwiebel / Croutons*

*Mosaikroulade von Thunfisch-Lachs-Kabeljau
Dashi / Buchenpilze / Kürbis*

*Rinderfilet Rossini mit Gänseleber & Albatrüffel
cremige Polenta / getrocknete Tomate & Pistazie / Pfifferlinge*

*Chäschüechli
(würziger Käsekuchen von Appenzeller und Gruyère)
zweierlei Trauben / Walnuss*

*Mille Feuille
Himbeere / weiße Schokolade / Mascarpone € 88*

Fisch -Wochen im Oktober



Feines aus See und Meer

Hummerbisque exotisch

Hummerfleisch € 22

Kronen-Bouillabaisse / Röstbrot / Sc. Rouille

klein € 25

ein ganzer Wolfsbarsch aus dem Ofen

Kartöffelchen € 35

Seeteufelmedaillons gegrillt

Safranfenchel / Annakartoffeln € 38

Hummer Curry exotisch

½ ausgelöster Hummer / Currygemüse / Kartöffelchen

€ 38

die Vorspeisen

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

Mosaikroulade von Thunfisch-Lachs-Kabeljau
Dashi / Buchenpilze / Kürbis
€ 18

Terrine von Wildgeflügel & Gänseleber
Aprikosengelee
€ 20

Espuma von Kartoffel & Nussbutter
marinierte Zwiebel / Croutons
€ 8

Tagessüppchen (wie Kronenmenü)
€ 11

aus der Dessert- Kronen-Manufaktur

Eis und Sorbet mit Sahne € 9

Affogato
1 Espresso-1 Kugel Vanilleeis € 5,50

Creme Brûlée
Schokoladeneis € 13

Dessert vom Kronenmenü € 13

Käseauswahl von nah & fern € 13

H e r b s t k a r t e

Hauptgerichte

Fregola Sarda Risotto / Alba Trüffel
sautierte Pilze / Auberginencreme
€ 29

Osso Bucco (geschmorte Kalbshaxenscheibe)
mediterranes Schmorgemüse / getrüffelte Kartoffel-Blinis
€ 30

Kotelett vom Iberico Schwein gegrillt (ca. 300 Gramm)
Steakfries / kleiner Salat / Kräuterbutter
€ 35

Rinderfilet Rossini mit Gänseleber & Albatrüffel
cremige Polenta / getrocknete Tomate & Pistazie / Pfifferlinge
€ 48

aus der Kronen Räuchermanufaktur

herbstliche Blattsalate
mit Stremel Lachs
€ 25

herbstliche Blattsalate
mit einer ganzen Schwarzwälder Forelle
€ 27

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



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

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
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





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

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