

Beispiel Speisekarte

Kronenmenü täglich wechselnd

Kronen Menü

Carpaccio vom Rinderfilet / gehobelter Parmesan

Fenchel-Honigschaumsüppchen

Oldenburger Entenbrust rosa gebraten

Rahmkohlrabi / Pizockel

Panna Cotta / glasierte Zwetschgen € 59

Fein Menü

Wildgeflügelterrine mit Gänseleber

Aprikosen-Kreuzkümmelgelee

Kürbiscremesüppchen

Jakobsmuschel gegrillt

Fenchel / Salzzitrone

rosa gebratenes Rinderfilet / Nussdukkah / Ochsenschwanzpraline

buntes Rübens Gemüse / Parmaschinken Krokette

gereifter Ziegenkäse / Feigensenf

Crème Brûlée / hausgemachtes Eis € 88

die Vorspeisen

heimischer Feldsalat

Schwarzwälder Schinkenspeck / Kracherle

€ 9 / € 15

Kalbskopf lauwarm mariniert

Trüffelschaum / Kürbis geschmort

€ 18

„Herbstzeit“

gegrillter Pulpo / Salzzitrone / Focaccia

€ 20

Wildgeflügelterrine mit Gänseleber

Aprikosen-Kreuzkümmelgelee

€ 22

Tagessuppe wie Kronenmenü

€ 8

Kürbiscremesüppchen

€ 8

Hauptgerichte

Ricotta-Frischkäseravioli

Kürbispüree / geschmorter Kürbis / junger Spinat

€ 27

Kabeljaufilet gebraten

Winzersektkraut / Kartoffelpüree / leichte Dijonsensauce

€ 35

Badische Ochsenbrust

Meerrettichsauce – Bouillonkartoffeln

€ 26

Kronen Tipp

Pluma vom Iberico – Landschwein (200gr)

(Rückendeckel vom Nacken, zart, nussig, schmackhaft)

Steakhouse Fries / kleiner Salat

€ 38

rosa gebratenes Rinderfilet

Nussdukkah / Ochsenchwanzpraline

buntes Rübensgemüse / Parmaschinken Krokette

€ 48

das Dessert

unsere Eis & Sorbet / Sahne € 9

Apfel Crumble

Vanillesauce / Eis € 13

geeistes Schokoladenmousse

pochierte Birne € 13

Crème Brûlée

hausgemachtes Schokoladeneis € 13

Käseauswahl

aus nah und fern / Feigensenf € 13



Eat Sweet & Be Sweet

im November

mittwochs bis sonntags ab 18.00 Uhr

Dessertbuffet mit Schokoladenbrunnen

Gerne reservieren wir einen Tisch

Telefon: 07634 / 51 07-0

e-mail: info@landhotel-krone.de - Internet: www.landhotel-krone.de

Oktober-Badisch-Herbstlich



mittwochs bis sonntags ab 18.00 Uhr

Kürbissüppchen € 8

Kürbisöl-Kürbiskerne

Badische Markklößchen Suppe € 8

Kalbskopf lauwarm mariniert € 18

Trüffelschaum

Badische Ochsenbrust € 26

Meerrettichsauce - Bouillonkartoffeln

Kronen-Schlachtplatte € 28

Schweinsbäckle - Saumagen - Bratwurst - Blutwurst - Sauerkraut - Kartoffelpüree

Ricotta-Spinatravioli

geschmorter Kürbis / Kürbispüree

€ 27

Apfel Crumble / Vanillesauce / Vanilleeis € 13

Gerne reservieren wir für Sie einen Tisch

Gerichte können nach Tagesangebot variieren

Tel.: 07634 51070, www.landhotel-krone.de, info@landhotel-krone.de

Winterzeit Entenzeit



täglich ab 18.00 Uhr

vom 11.11. bis zum 22.12.2025

Enten-Apfel-Menü

heimischer Feldsalat (Guckert's Bauernhof)

Schwarzwälder Schinkenspeck / Äpfelchen

aus dem Tages-Suppentopf

Oldenburger Freilandente

Brust rosa gebraten und Keule geschmort

Rotkohlgemüse / Kartoffelklöße

karamellisierte Äpfelchen

Tagesdessert € 59

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

Januar:

Sonntag, 5. Jan. 2025
Sonntag, 19. Jan. 2025

Februar:

Sonntag, 2. Feb. 2025
Sonntag, 16. Feb. 2025

März:

Sonntag, 2. März 2025
Sonntag, 16. März 2025

April:

Sonntag, 6. April 2025
Sonntag, 20. April 2025*

Mai:

Sonntag, 4. Mai 2025
Sonntag, 18. Mai 2025

Juni:

Sonntag, 1. Juni 2025
Sonntag, 8. Juni 2025*
Sonntag, 15. Juni 2025

Juli:

Sonntag, 6. Juli 2025
Sonntag, 20. Juli 2025

August:

Chilbisonntag,
24. Aug. 2025

September:

Sonntag, 7. Sep. 2025
Sonntag, 21. Sep. 2025

Oktober:

Sonntag, 5. Okt. 2025
Sonntag, 19. Okt. 2025

November:

Sonntag, 2. Nov. 2025
Sonntag, 16. Nov. 2025

Dezember:

Sonntag, 7. Dez. 2025
Sonntag, 21. Dez. 2025

**** Ostersonntag***

**** Pfingstsonntag***



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