

Wir, Ihre Gastgeber Erika und Fabio Daneluzzi,  
mit dem gesamten Krone-Team freuen uns von Herzen,  
Sie bei uns willkommen zu heißen.  
Es ist uns eine Freude, dafür zu sorgen, dass Ihr Abend bei uns  
so angenehm und besonders wie möglich wird.

*Erika Kuntz* *Fabio Daneluzzi*

#### Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-

Focaccia | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien

#### Amuse II

Köstlichkeiten aus der Küche

### Vorspeisen

Knackiger Romanasalat vom Frühlingsmarkt in Balsamico -Joghurt-Marinade mit frischem Knoblauch, Rohkost   Parmesan   Croûtons & Kresse	15
+ Edelfische	15
+ Poulardenbrust	15
Tatar vom Label Rouge Lachs & Avocado	22
Limone   Dill   Bärlauch   Guacamole	
Gebackene sardische Jakobsmuschel	21
Pfälzer Eintopf & schwarzer Alba Trüffel als Hauptgang	35
Tagliata vom Chianina-Rind und Pulpo	
Spargel   Rucola   Purè di Patate al Limone   Pomodorini secchi	25
Schaumsüppchen vom weißen Spargel	
Lachs-Zander-Crépinette & Schnittlauch	15
<b>Frischer Pfälzer Stangenspargel</b>	
1 Pfund Rohgewicht servieren wir Ihnen mit glasierten neuen Kartoffeln und zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	25
+Kräuter-Flädle	8
+gemischtem Schinken	12
+sautiertem Label-Rouge- Lachs	15
+Wiener Schnitzel	17
+gebratenem Rinderfilet & aufgeschlagener Estragonbutter	25

Bei Laktose-, Gluten- oder jeglicher anderer Intoleranz übernehmen wir keine Haftung für mögliche allergische Reaktionen. Alle Preise verstehen sich pro Person und in EURO inklusive Mehrwertsteuer.

## Hauptgerichte

Tagliolini mit Bärlauchpesto	
Pinienkerne   Parmiggiano Reggiano   Ofentomaten	21
+ Rheinzander -kross auf der Haut gebraten-	14
Filet von der Dorade-Royal	
-Kross auf der Haut gebraten-	
Quinoa-Risotto   Verdure & Krone-Edition Rieslingsekt- Beurre-Blanc	32
Lasagna vom Milchkalbsrücken & Lardo	
Nudelblatt   Bechamel   Basilico   Pecorino & Scarmorza	25
Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Rinderroulade	
- „a la Carbonara“-	
Gurkenfüllsel   Pancetta   Schmorzwiebel & Jus	32
Pfälzer Rumpsteak mit gebackenen Zwiebeln	35
Rahmlauch   Knusper-Kartoffeln   Concassée   Petersilie & Jus	
Filet Mignon vom Pfälzer Weiderind	
-Café de Paris-	
„Amaizeing“-Alba-Trüffel-Pommes   Spargelragout   Sauce Bernaise & Jus	45

## Nachspeisen

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille	
FrISCHE Früchte   Passionsfruchtsorbet	16
Hausgemachtes Pflaumeneis mit Zimtsauce	14
Dreierlei von fruchtigen Sorbets	
Früchte & Soßenspiegel	14
Affogato	
Vanilleeis   Pralinen & Espresso	11
<b>Käseempfehlung vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler</b>	
Alpkäse   Picta Fleur   Fourme d'Ambert   Brie de Meaux	16
Italienisches Olivenöl   Feigensenf & Dattel Chutney	