

Wir, Ihre Gastgeber Erika Kuntz 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

Knackige Blattsalate in Sauerrahm-Joghurt-Marinade
mit frischem Knoblauch, Rohkost | Parmesan | Croûtons & Kresse 15

Saibling aus Annweiler & Rote Beete
Mosaik | Mousse | Gel
Lauchasche | Buttermilch | Orange & Champagnereis 25

Surf & Turf von Pulpo und Tagliata
Gegrillter Pulpo | US – Prime Beef | Purè di Patate al Limone | Pomodorini secchi 25

Tortellini in Brodo
5 Tage gezogene Rinderkraftbrühe & Mark 18

Cappuccino von Karotten, Kokos & Ingwer
Gebackene Black-Tiger Garnele | Sesam | Koriander 18

Zwischengerichte

Gebackene sardische Jakobsmuschel 21

Pfälzer Eintopf & schwarzer Alba Trüffel
auch als Hauptgang 35

Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Milchkalbsbäckchen 19

„Aquarello“ – Risotto mit schwarzem Alba Trüffel | Südtiroler Graukäse & Kalbsjus
auch als Hauptgang 32

Ravioli vom heimischen Reh in Thymian- Limonen Butter 18

Sautierte Kräuterseitlinge & Trüffelschaum
auch als Hauptgang 25

Hauptgerichte

Handgemachte Gnocchi in Pomodoro	25
Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Alba Trüffel	32
Filet vom sardischen Steinbutt Sautierte Kräuterseitlinge Spinat Pecorino Petersilie & Fregola Sarda	38
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	35
Pfälzer Rumpsteak vom Chianina-Rind mit gebackenen Zwiebeln Rahmlauch Bratkartoffeln & Jus gerne auch mit einem kleinen gemischten Salat	35 +9
Hausgemachte Pfälzer Saumagenwürstchen Rahmsauerkraut Kartoffelpüree Jus	25
Nachspeisen	
Creme Brûlée von der Tahiti Vanille Frische Früchte Passionsfruchtsorbet	16
Hausgemachtes Pflaumeneis mit Zimtsauce	14
Menüdessert	16
Champus & Sorbet	14
Dreierlei von fruchtigen Sorbets Früchte & Soßenspiegel	14
Käseempfehlung	
Vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler Alpkäse Picta Fleur Fourme d'Ambert Brie de Meaux Italienisches Olivenöl Feigensenf & Dattel Chutney	16

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.