

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*

Vorspeisen

Cappuccino vom Haynaer Bärlauch	
Sautierte Black-Tiger-Garnele Milchschaum Reischip	15
Carpaccio vom Pfälzer Saumagen	
Beluga-Linsen Sauerkraut „Frit“ Kresse Honig-Senf Radieserl Kartoffelcrunch	24

Hauptgänge

Tagliolini mit Bärlauchpesto	
Pinienkerne Parmiggiano Reggiano Ofentomaten	21
+ sautierte Gamberoni	16
Rosa gebratene Pfälzer Freilandentenbrust mit Thymianhonig glasiert	
Selleriepüree Spargelsalpikon à la crème gebratener Semmelknödel Enten-Jus	38
Pfälzer Rumpsteak	
Rahmlauch „Amaizeing“ Trüffel-Fries gebackene Zwiebeln Madeira-Jus	36
Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Rinderroulade	
Karotten-Kartoffelstampf karamellisierte Zwiebeln Spätburgunder-Jus	35
Filet vom Seesaibling	
-Kross auf der Haut gebraten-	
Fregola Sarda Spargel Spinat Beurre Blanc Bärlauch	37

Nachspeisen

Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille	
Frische Früchte & Sorbet	16
„Affogato“	
Doppelter Espresso Tonkaeis & Pralinen	12
Käseempfehlung vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler	
Alpkäse Picta Fleur Fourme d'Ambert Brie de Meaux	
Feigensenf & Sesam-Dattel Chutney	

Sehr geehrte Gäste, gerne können Sie einzelne Gerichte aus dem Menü tauschen zu je 6€, pro
Änderungswunsch

Unsere Spargel-Spezialitäten

Cremerüppchen vom Pfälzer Spargel
Spargelragout | Bärlauch Croustillante | Kresse 15

Hausgebackene Blätterteigpastete
Ragout fin vom Kalbstafelspitz | Spargelsalpikon & Spitzen | Sauce Hollandaise 21

Frischer Pfälzer Stangenspargel

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

Unsere Weinempfehlungen zum Spargel

Weingut Friedrich Becker

2023 Weißburgunder Kalkstein 45
2019 Chardonnay Mineral 62

Weingut Reibold

2021 Chardonnay 42
2025 Bon Ami Rose 35

Weingut Stolleis

2024 Auxerrois 32
2024 Weißburgunder 32

Weingut Bürklin-Wolf

2024 Blanc 30
2024 Wachenheimer Riesling 30

Weingut Knipser

2024 Chardonnay & Weißburgunder 32
2017 Halbstück Riesling 70

Weingut Margarethenhof

2023 Forster Stift Riesling 38
2025 Auxerrois 32

Weingut Gies-Düppel

2024 Blanc de Noir 32
2023 Chardonnay 42

Montag

Küchenchef Bastian Trenner & Restaurantleiterin Paula Koran
Mit ihrem engagierten Team präsentieren Ihnen heute Abend mit Freude
ein besonderes Degustationsmenü:

Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-

Baguette | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien

* * *

Amuse II

Köstlichkeiten aus der Kronenküche

* * *

Tatar vom Chianina-Rind

Eigelb | Gurke | Schalotte | Petersilie | französische Creme Fraiche | Traubenkernöl & Pumpernickel

25

* * *

Pfälzer Freiland-Onsenei

Kartoffelmousseline | Bärlauch Öl | Belper Knolle

16

* * *

Rosa gebratene Pfälzer Freilandentenbrust

-mit Thymianhonig glasiert-

Selleriepüree | Spargelsalpikon | gebratener Semmelknödel | Enten-Jus

38

oder

Backfisch vom Lofoten Kabeljau

Kartoffel-Gurken Salat | Sauce Rémoulade | Schnittlauch Öl | gepickelte Radieserl | Kresse

36

* * *

„Die Vanilleschote“

Cluizel Kuvertüre | Madagaskar Vanille | Mangosorbet

16

oder

Käseempfehlung

vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler

Alpkäse | Picta Fleur | Fourme d'Ambert | Brie de Meaux

Olivenöl aus Umbrien | Feigensenf & Dattel Chutney

18

Gerne können Sie die Gerichte einzeln bestellen oder als Menü

3- Gang Menüpreis ohne Zwischengang pro Person: 79

Menü komplett Preis : 89

Weinreise individuell dazu buchbar pro Person: 48

Dienstag

Küchenchef Bastian Trenner & Restaurantleiterin Paula Koran
Mit ihrem engagierten Team präsentieren Ihnen heute Abend mit Freude
ein besonderes Degustationsmenü:

Amuse I
-Zweierlei Sauerteig-
Baguette | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien
* * *

Amuse II
Köstlichkeiten aus der Kronenküche
* * *

Tranchen vom leicht geräucherten Label-Rouge-Lachs
Avocado | Yuzu | Senf-Kaviar | Tomaten-Chutney | Kalamansi
26

* * *
Samtsüppchen von jungen Karotten, Kokos & Ingwer
Mit 2erlei gerösteten Sesam
15

* * *
„Böfflamot“ vom sanft geschmorten US-Prime- Schaufelstück
Petersilienwurzelpüree | Grießstrudel | Trüffeljus
35

Oder
Offene Lasagne vom bretonischen Hummer
Nudelblatt | Muscheln | Staudensellerie | Hummerbisque
42

* * *
„Die Limette“
Crumble | Bergamotte | Minze
16

Oder
Käseempfehlung von Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler
Alpkäse | Picta Fleur | Fourme d'Ambert | Brie de Meaux
Olivenöl aus Umbrien | Feigensenf & Dattel Chutney
18

Gerne können Sie die Gerichte einzeln bestellen oder als Menü

3- Gang Menüpreis ohne Zwischengang pro Person: 79

Menü komplett Preis : 89

Weinreise individuell dazu buchbar pro Person: 48

Mittwoch

Küchenchef Bastian Trenner & Restaurantleiterin Paula Koran
Mit ihrem engagierten Team präsentieren Ihnen heute Abend mit Freude
ein besonderes Degustationsmenü:

Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-

Baguette | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien

* * *

Amuse II

Köstlichkeiten aus der Kronenküche

* * *

Tatar vom Yellowfin - Tuna

Clear Soja | Gurke | Paprika | gerösteter Sesam | Reischip

26

* * *

Schaumsüppchen von der Haynaer Kartoffel

Blutwursträdle | Croûtons | Schnittlauch

15

* * *

In Butter gebratene Kalbsleber

Kartoffelmousseline | glasierte Calvados-Äpfel | Röstzwiebeln | Vierräuber-Essig-Jus

35

oder

Gebackene bretonische Seezunge

Sautierter Blattspinat | Nussbutterpüree | Zitronenschaum | Tomatenöl

42

* * *

„Die Mango“

Cluizel Elianza Kuvertüre | Kokosnuss | Szechuanpfeffer

16

oder

Käseempfehlung

vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler

Alpkäse | Picta Fleur | Fourme d'Ambert | Brie de Meaux

Italienisches Olivenöl | Feigensenf & Dattel Chutney

18

Gerne können Sie die Gerichte einzeln bestellen oder als Menü

3- Gang Menüpreis ohne Zwischengang pro Person: 79

Menü komplett Preis : 89

Weinreise individuell dazu buchbar pro Person: 48

Donnerstag

Küchenchef Bastian Trenner & Restaurantleiterin Paula Koran
Mit ihrem engagierten Team präsentieren Ihnen heute Abend mit Freude
ein besonderes Degustationsmenü:

Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-

Baguette | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien

* * *

Amuse II

Köstlichkeiten aus der Kronenküche

* * *

Vitello Tonnato -Krone-Style-

Milchkalb & Thunfisch

Rucola | Kapern | Creme

25

* * *

Cappuccino von der Pfälzer Beete

Süppchen | Crema | Haselnuss-Crunch

15

* * *

Pfälzer Rumpsteak

Rahmlauch | „Amaizeing“ Trüffel Fries | gebackene Zwiebeln | Madeira-Jus

35

oder

Filet vom Seesaibling

-Kross auf der Haut gebraten-

Fregola Sarda | Buchenpilze | Spinat | Beurre Blanc | Bärlauch

37

* * *

„Die Erdbeere“

Cluizel Kuvertüre | Rhabarber | Schokoladen Erde

16

oder

Käseempfehlung

vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler

Alpkäse | Picta Fleur | Fourme d'Ambert | Brie de Meaux

Italienisches Olivenöl | Feigensenf & Dattel Chutney

18

Gerne können Sie die Gerichte einzeln bestellen oder als Menü

3- Gang Menüpreis ohne Zwischengang pro Person: 76

Menü komplett Preis : 89

Weinreise individuell dazu buchbar pro Person: 48

Freitag

Küchenchef Bastian Trenner & Restaurantleiterin Paula Koran
Mit ihrem engagierten Team präsentieren Ihnen heute Abend mit Freude
ein besonderes Degustationsmenü:

Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-
Baguette | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien

* * *

Amuse II

Köstlichkeiten aus der Kronenküche

* * *

Carpaccio vom Pfälzer Weiderind

Bärlauch-Mayonnaise | gehobelter Parmesan | Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette

26

* * *

Pfälzer Tafelspitzbrühe

5 Tage gezogene Rinderkraftbrühe

Grießnockerl | Rindfleischsalpikon | Gemüse

15

* * *

Frischer Pfälzer Stangenspargel mit glasierten neuen Kartoffeln,
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

Wahlweise mit

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

42

oder

Filet vom Biolachs

40

* * *

„Die Amalfi Zitrone“

Limoncello | Gel | Erdbeer

16

oder

Käseempfehlung

vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler

Alpkäse | Picta Fleur | Fourme d'Ambert | Brie de Meaux

Italienisches Olivenöl | Feigensenf & Dattel Chutney

18

Gerne können Sie die Gerichte einzeln bestellen oder als Menü

3- Gang Menüpreis ohne Zwischengang pro Person: 79

Menü komplett Preis : 89

Weinreise individuell dazu buchbar pro Person: 48

Samstag

Küchenchef Bastian Trenner & Restaurantleiterin Paula Koran
Mit ihrem engagierten Team präsentieren Ihnen heute Abend mit Freude
ein besonderes Degustationsmenü:

Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-
Baguette | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien

* * *

Amuse II

Köstlichkeiten aus der Kronenküche

* * *

Mosaik vom Label-Rouge-Lachs

Sauerrahm | Gurkenrelish | Yuzu-Sake | Buchweizen

25

* * *

Cremesüppchen vom Pfälzer Spargel

Spargelragot | Bärlauch Croustillante | Kresse

15

* * *

Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Ochsenbäckchen

Karotten-Kartoffel-Stampf | karamellierte Zwiebeln | Spätburgunder Jus

35

oder

Loup de Mer „Supreme“

Ratatouille | Fregola Sarda | Krustentierschaum

38

* * *

„Die Passionsfrucht“

Ganache | Joghurt | Coulis

16

oder

Käseempfehlung

vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler

Alpkäse | Picta Fleur | Fourme d'Ambert | Brie de Meaux

Italienisches Olivenöl | Feigensenf & Dattel Chutney

18

Gerne können Sie die Gerichte einzeln bestellen oder als Menü

3- Gang Menüpreis ohne Zwischengang pro Person: 76

Menü komplett Preis : 89

Weinreise individuell dazu buchbar pro Person: 48

Sonntag

Küchenchef Bastian Trenner & Restaurantleiterin Paula Koran
Mit ihrem engagierten Team präsentieren Ihnen heute Abend mit Freude
ein besonderes Degustationsmenü:

Amuse I

-Zweierlei Sauerteig-

Baguette | Schwarzbrot & Olivenöl aus Umbrien

* * *

Amuse II

Köstlichkeiten aus der Kronenküche

* * *

Carpaccio vom Pfälzer Saumagen

Beluga-Linsen | Sauerkraut „Frit“ | Kresse | Honig-Senf | Radieserl | Kartoffelcrunch

24

* * *

Gebackene Jakobsmuschel

Pfälzer Eintopf & schwarzer Alba Trüffel

21

* * *

Hausgemachte Pfälzer Kalbs-Maultaschen

Rahmlauch | Portwein Jus | Röstzwiebeln | Bärlauch Schaum

34

oder

Filet von der Dorade-Royal

-Kross auf der Haut gebraten-

Zerlei Quinoa | Gemüse | Beurre-Blanc von Zitronengras & Limette

36

* * *

„Der grüne Apfel“

Cluizel-Ganache | Granny Smith | Dill | Himbeersorbet

16

oder

Käseempfehlung

vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler

Alpkäse | Picta Fleur | Fourme d'Ambert | Brie de Meaux

Italienisches Olivenöl | Feigensenf & Dattel Chutney

18

Gerne können Sie die Gerichte einzeln bestellen oder als Menü

3- Gang Menüpreis ohne Zwischengang pro Person: 76

Menü komplett Preis : 89

Weinreise individuell dazu buchbar pro Person: 48