

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

Schaumsüppchen vom Herxheimer Hokkaido Kürbis Croustillante Kernölmayo gepickelter Kürbis geröstete Kerne	15
Carpaccio vom Pfälzer Saumagen Beluga-Linsen Sauerkraut „Frit“ Kresse Honig-Senf Radieserl Kartoffelcrunch	24
Hauchdünne Scheibchen von der Pfälzer Rote Beete Karamellisierter Ziegenkäse Feldsalat Walnüsse Himbeervinaigrette	24

Hauptgänge

Hausgemachte Gnocchi in Cremesößchen Waldpilze Concassée Frühlingslauch Parmigiano Reggiano	26
Rosa gebratene Pfälzer Freilandentenbrust mit Thymianhonig glasiert Selleriepüree Pfifferlinge à la crème gebratener Semmelknödel Enten-Jus	38
Pfälzer Rumpsteak Rahmlauch Bratkartoffeln gebackene Zwiebeln Madeira-Jus	37
Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Rinderroulade Karotten-Kartoffelstampf karamellierte Zwiebeln Spätburgunder-Jus	35
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken Gemüse von Karotten & Erbsen „Amazeing“ Trüffel Pommes Kaltgerührte Preiselbeeren	38
Filet Mignon „Rossini“ Acquerello Risotto Waldpilze gebratene Entenleber Trüffeljus & Schaum	45
Filet vom Seesaibling -Kross auf der Haut gebraten- Kohlrabi Karotte Fregola Sarda Buttermilch Feigenblatt	37
Filet von der Dorade-Royal -Kross auf der Haut gebraten- 2erlei Quinoa Gemüse Beurre-Blanc von Zitronengras & Limette	36

Nachspeisen

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille

Frische Früchte & Sorbet

16

„Affogato“

Doppelter Espresso | Tonkaeis & Pralinen

12

Dreierlei von erfrischenden Sorbets

Früchte | Gel | Coulis

14

Käseempfehlung vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler

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

Feigensenf & Sesam-Datteln Chutney

18

Weingut Friedrich Becker

2023 Weißburgunder Kalkstein

45

2019 Chardonnay Mineral

62

Weingut Reibold

2021 Chardonnay

42

2025 Bon Ami Rose

35

Weingut Rings

2023 Spätburgunder

42

2023 Das Kleine Kreuz

74

Weingut Stolleis

2025 Auxerrois

32

2025 Weißburgunder

32

Weingut Bürklin-Wolf

2024 Blanc

30

2024 Wachenheimer Riesling

30

Weingut Knipser

2025 Chardonnay & Weißburgunder

32

Weingut Margarethenhof

2023 Forster Stift Riesling

38

2025 Auxerrois

32

Weingut Gies-Düppel

2025 Blanc de Noir

32

2023 Chardonnay

42

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.