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.



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

Pfälzer Rumpsteak
Rahmlauch | Bratkartoffeln | gebackene Zwiebeln | Madeira-Jus 37

Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Rinderroulade
Karotten-Kartoffelstampf | karamellisierte Zwiebeln | Spätburgunder-Jus 35

Sanft geschmorte Freiland-Gänsekeule
Cremiger Rotkohl | Glasierte Maronen | Kartoffelknödel | Gänsejus 40

Filet vom Seesaibling
-Kross auf der Haut gebraten-
Spicy Kürbis Graupen | Safran- Beurre Blanc | Tomatenöl 37

Filet von der Dorade-Royal
-Kross auf der Haut gebraten-
2erlei Quinoa | Gemüse | Beurre-Blanc von Zitronengras & Limette 36

„Aus der Natur direkt auf Ihren Teller"

Mit geübter Hand und großem Respekt für die Natur erlegt unser Küchenchef Bastian Trenner das Wild persönlich in den heimischen Wäldern. Jede Jagd ist für ihn ein Handwerk voller Hingabe, vom stillen Beobachten bis zum sorgfältigen Schuss. So garantieren wir Ihnen nicht nur höchste regionale Qualität, sondern auch den unverfälschten Geschmack der Jahreszeit. Genießen Sie unsere Wildgerichte, die mit Liebe, Tradition und besten Zutaten zubereitet werden. Ein Stück Natur, das Sie schmecken können.

Terrine vom Herxheimer Reh
Feldsalat in Himbeervinaigrette | Butterbrioche | Quittenchutney 24

Consommé double von Reh & Wildschwein
Wildravioli | Gemüsesalpikon | Schnittlauch 15

„Der Wilde Krone-Burger"
Brioche Bun | Reh-Pattie | Haselnuss & Cajun Mayonnaise | knackiger Salat
Fourme d'Ambert | Birnenchutney | Amazeing Trüffel Pommes 29

Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognese vom wilden Schwein
Pasta | Ragout | Parmigiano Reggiano | Kräuteröl | Rucola Frit 28

Bei Niedertemperatur sanft geschmortes Edelgulasch aus der Rehkeule
Rotkohl | Spätzle | Wildrahmsößchen | Buchenpilze
Vanillebirne | Granatapfel | Kalt gerührte Preiselbeeren 36

Rosa gebratener Rehrücken aus Herxheimweyher
Kruste von Macadamia & schwarzen Walnüssen | Wirsingchiffonade
Grießstrudel | Noir Infini-Jus | Johannisbeer-Gel 42

Wilde Genussmomente

Unser Menü in drei Gängen

Consommé double von Reh & Wildschwein
Wildravioli | Gemüsesalpikon | Schnittlauch

***

Bei Niedertemperatur sanft geschmortes Edelgulasch aus der Rehkeule
Rotkohl | Spätzle | Wildrahmsößchen | Buchenpilze
Vanillebirne | Granatapfel | Kalt gerührte Preiselbeeren

***

Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille
Frische Früchte & Sorbet

65 €

Genießen Sie dazu eine abgestimmte Auswahl heimischer Pfälzer Weine
38 €

Nachspeisen

Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille
Frische Früchte & Sorbet 16

„Affogato"
Doppelter Espresso | Tonkaeis & Pralinen 12

Dreierlei von erfrischenden Sorbets
Früchte | Gel | Coulis 14

KRONE Kir
Winzersekt | Cassis Sorbet 9

„Die Williams Christ Birne"
Weiße Schokoladen Cremeaux | Crumble | Walnuss 16

Käseempfehlung

Auswahl von erlesenen Rohmilchkäsen
vom Affineur Hanns Stähle aus Burrweiler
Italienisches Olivenöl | Feigensenf & Dattelchutney 18

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.