

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**

Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis Sautierte Black-Tiger-Garnele   Geröstete Kerne   Steirisches Öl	15
Carpaccio vom Pfälzer Saumagen Beluga-Linsen   Sauerkraut „Frit“   Kresse   Honig-Senf   Radieserl   Kartoffelcrunch	24

### **Hauptgänge**

Hausgemachte Gnocchi in Cremesößchen Waldpilze   Tomate   Frühlingslauch   Parmigiano Reggiano	25
Rosa gebratener Rehrücken aus Herxheimweyher Kruste von schwarzen Walnüssen   Rotkohl   Dauphine   Wildjus   Vanillebirne	42
Pfälzer Rumpsteak Rahmlauch   „Amaizeing“ Fries   geschmelzte Portweinzwiebeln	36
Sanft geschmorte Freiland-Gänsekeule auf cremigem Rotkohl, glasierte Kastanien, geschmelzte Kartoffelknödel & Gänsejus	38

### **Nachspeisen**

Crème 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	18

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

## 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

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Schnittlauch-Öl | Belper Knolle

17

\* \* \*

Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Ochsenbäckchen

Karotten-Kartoffel-Stampf | karamellierte Zwiebeln | Spätburgunder Jus

35

oder

Filet vom Seesaibling

spicy Kürbis-Graupen | Safran-Beurre-Blanc

38

\* \* \*

„Die Limette“

Crumble | Bergamotte | Minze

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: 75

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

\* \* \*

Schaumsüppchen von der Haynaer Kartoffel  
Blutwursträdle | Croutons | Schnittlauch

15

\* \* \*

US-Prime Flap-Chuck-Tail vom Big-Green-EGG  
Mediterranes Grillgemüse | Dauphine Kartoffel | Vadouvan-Jus

45

Oder

Offene Lasagne vom bretonischen Hummer

Nudelblatt | Muscheln | Staudensellerie | Hummerbisque

42

\* \* \*

„Die Mandarine“

Cluizel Kuvertüre | Thymian & Estragon

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

\* \* \*

Vitello Tonnato -Krone-Style-

Milchkalb & Thunfisch

Rucola | Kapern | Creme

25

\* \* \*

Samtsüppchen von jungen Karotten, Kokos & Ingwer

Mit 2erlei gerösteten Sesam

15

\* \* \*

Rosa gebratene Pfälzer Freilandentenbrust

-mit Thymianhonig glasiert-

Selleriepüree | Waldpilze | gebratener Semmelknödel | Enten-Jus

38

oder

Gebackene bretonische Seezunge

Sautierter Blattspinat | Nussbutterpüree | Zitronenschaum | Tomatenöl

42

\* \* \*

„Die Zwetschge“

Cluizel-Kuvertüre | Walnuss | Gewürze

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

\* \* \*

Carpaccio vom Pfälzer Saumagen

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

24

\* \* \*

Cappuccino von der Pfälzer Beete

Süppchen | Crema | Haselnuss-Crunch

15

\* \* \*

Pfälzer Rumpsteak

Rahmlauch | „Amaizeing“ Fries | geschmelzte Portweinzwiebeln

35

oder

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Alba Trüffel

Parmiggiano Reggiano | Trüffel | Schaum |

35

\* \* \*

„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: 75

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

\* \* \*

„Caprese auf unsere Art“

Burrata | Rucola | Allerlei Haynaer Kürbis

Püree | Gepickelt | Pesto | Öl & Kerne

24

\* \* \*

Gebackene Jakobsmuschel

Pfälzer Eintopf & schwarzer Alba Trüffel

21

\* \* \*

Bei Niedertemperatur sanft geschmorte Rinderroulade

Karotten-Kartoffel-Stampf | karamellisierte Zwiebeln | Spätburgunder-Jus

34

Oder

Loup de Mer „Supreme“

Ratatouille | Fregola Sarda | Krustentierschaum

38

\* \* \*

„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: 75

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

\* \* \*

Carpaccio vom Pfälzer Weiderind

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

26

\* \* \*

Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis

Sautierte Black-Tiger-Garnele | Geröstete Kerne | Steirisches Öl

15

\* \* \*

Sanft geschmorte Freiland-Gänsebrust

auf cremigem Rotkohl, glasierte Kastanien, geschmelzte Kartoffelknödel & Gänsejus

38

oder

Filet vom sardischen Steinbutt

Risotto | Champignons | Pecorino | Crema

42

\* \* \*

„Die Weihnachtskugel“

Ganache | Amarena-Kirschen | Birnensorbet

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

## 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

\* \* \*

Mosaik vom Label-Rouge-Lachs

Rote-Beete | Gurkenrelish | Sauerrahm | Apfel & Sellerie

25

\* \* \*

Pfälzer Tafelspitzbrühe

5 Tage gezogene Rinderkraftbrühe

Grießnockerl | Rindfleischsalpikon | Gemüse

15

\* \* \*

In Butter gebratene Kalbsleber

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

34

oder

Filet von der Dorade-Royal

-Kross auf der Haut gebraten-

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

34

\* \* \*

„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: 75

Menü komplett Preis : 89

Weinreise individuell dazu buchbar pro Person: 48