

KRONENSCHLÖSSCHEN MENÜ

“GRUSS AUS DEM KELLER“ & “DER ANFANG“

SALAT VOM SPANFERKEL UND EISMEERGARNELE
GESCHMORTE STECKRÜBE, QUITTENVINAIGRETTE UND HASELNÜSSE

2023 IPHOSEN KRONSBERG SCHEUREBE ALTE REBEN TROCKEN
WEINGUT HANS WIRSCHING | FRANKEN 0,1 L – 12 €

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER PETERSILIENWURZEL
AMALFI ZITRONE UND SONNENBLUMENKERN-CRUNCH

2022 SAARBURG RAUSCHRIESLING KABINETT VDP.GROSSE LAGE
FORSTMESTER GELTZ-ZILLIKEN | MOSEL-SAAR-RUWER 0,1 L – 11 €

GLASIERTER VULKANSPARGEL
CHAMPIGONMOUSSLINE, SOT LY LAISE UND ALBA TRÜFFEL

2023 CHARDONNAY "MUSCHELKALK"
WEINGUT J.NEUS | RHEINHESSEN 0,1 L – 11 €

GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL
ROTE BEETE UND CAFÉ DE PARIS SAUCE

2006 RAUENTHAL NONNENBERG RIESLING TROCKEN
WEINGUT GEORG BREUER | RHEINGAU 0,1 L – 24 €

REH AUS HEIMISCHER JAGD
WIRSINGMOUSSLINE UND GESCHMORTE SCHWARZWURZEL

2017 KEYNETON ESTATE EUPHONIUM
HENSCHKE | BAROSSA VALLEY 0,1 L – 24 €

DELICE VON DER BLUTORANGE
PISTAZIE UND MADAGASKAR VANILLE

2013 MONZINGEN FRÜHLINGSPLÄTZCHEN RIESLING SPÄTLESE VDP.GROSSE LAGE
WEINGUT EMRICH SCHÖNLEBER | NAHE 0,1 L – 15 €

KÄSEAUSWAHL VON MAITRE AFFINEUR ANTONY
HAUSGEMACHTES CHUTNEY, FEIGEN-SENF & NUSS-BROT

MOSCATEL "EMILIN"
BODEGAS LUSTAU | JEREZ 0,1 L – 15 €

“DAS ENDE“

5-GANG MENÜ 159 € OHNE VULKANSPARGEL UND KÄSE
6-GANG MENÜ 169 € KÄSE ODER DESSERT
7-GANG MENÜ 179 € KOMPLETT



Marcus Langer ist seit August dieses Jahres für Kulinarik im Kronenschlösschen verantwortlich. Der 40-jährige hat bereits unmittelbar nach seiner Ausbildung wertvolle Erfahrungen in der Sterne-Gastronomie gesammelt. 2006 und 2007 war er im Team von Wolfgang Becker (Becker's Restaurant, Trier) als der zweite Michelin-Stern erkocht wurde. Im Restaurant „La Société“ in Köln und später auch bei seinem Vorbild Nils Henkel, dem früheren 3-Sternekoch, stieg er von 2009 - 2015 u.a. im Gourmet-Restaurant Lerbach (Bergisch-Gladbach) bis zum Sous Chef auf, bevor er selbst 2015 Küchenchef in Dresden wurde (bean&beluga, 1 Stern im Guide Michelin, 17 Punkte Gault&Millau). 2020 wurde er Küchendirektor und war u.a. für Großveranstaltungen wie dem Semperoper-Ball verantwortlich. 2021 wechselte er in das Gourmet Restaurant „Atelier Sanssouci“ in Radebeul, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet war. Hier hat er seine Liebe zur französischen Küche für sich neu definiert und seinen produktbezogenen Koch-Stil in den Fokus gerückt, den er bis heute verfolgt. Intensiver Geschmack und das Produkt stehen für ihn im Mittelpunkt, nicht die Dekoration. Von Nils Henkel und Dieter Müller hat er gelernt, wie wichtig Fonds und Soßen sind. Der Fokus seiner Gerichte liegt auf tiefen und kräftigen Nuancen.