



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Sehr geehrte Gäste,

*wir heißen Sie in unserem Hause herzlich willkommen!
Hochwertige Produkte heimischer Herkunft
sind die „Bausteine“ unserer Speisekarte.
Genießen Sie regionale und saisonale Gerichte,
die wir frisch und mit viel Feingefühl für Sie zubereiten.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
und genussreichen Aufenthalt.*

Ihre Familie Isele

... prickelnde Aperitifs

„Prickelnder Frühlingsduft“ alkoholfreier Cocktail 5,80
aus Wiesenobst, Holunderblüte und Kräuter

Pfirsich-Spritz 6,30
Pfirsichlikör, Winzersekt, Soda

Aromatische Waldbeeren 6,80
Schweppes Wild Berry, Lillet-Likör Cocktail

... die Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 15,80
Pommes frites, Saisonsalate

Cordon Bleu vom Schweinerücken ^{1) 3)} 18,30
buntes Marktgemüse, Pommes frites

Kaiserstühler Burgundergulasch 20,80
feine Butternudeln, Saisonsalate

Zartes Rumpsteak vom heimischen Weiderind 25,80
an Kräuterbutter, Grillgemüse, Kartoffelgratin

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in
den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten*

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

1) Mit Konservierungsstoff; 3) Mit Antioxidationsmittel

Zur Krone



... zur Einstimmung

Bunter Salatteller 5,80
von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten

Terrine von Lachs und Zander 14,80
an bunten Frühlingssalaten

Carpaccio von der Rinderlende 14,80
*auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne
und Wachtelspiegelei*

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe 6,30
gefüllte Kräuterflädle

Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch 8,30
gebackene Zanderpraline

Cappuccino vom Tuniberger Stangenspargel 7,30
Sahnehaube

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse 15,80
*unter der Pinienkern-Honig-Haube
auf mediterranem Gemüseragout,
Kartoffelgnocchi*

Picatta von der Aubergine 15,80
an Spaghettini, pikante Paprikasauce

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Ohne Aroma-, Farb- sowie Konservierungsstoffe

Zur Krone



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Zur Frühlingszeit empfiehlt der Küchenchef

Zartes Maishähnchenbrüstchen 19,80
weiße Portweinsauce,
buntes Landgemüse, Kartoffelplätzchen

Gesottener Kalbstafelspitz 23,80
Chardonnay-Schaum,
Vanille-Möhren, Bärlauchnudeln

Crepinette von der Lammhüfte 27,80
Schnippelbohnen ^{1) 3)}, Kartoffelgratin

Gefüllter Kaninchenrücken 29,80
Spitzmorchelsauce,
Schmorgemüse, Basilikumgnocchi

Filet vom Bretonischen Heilbutt 34,80
Black Tiger Praline,
Spitzkohl, Trüffel-Steinpilznudeln

Ein Bund Tuniberger Stangenspargel 20,80
an eigener Schaumsauce,
Butterkartoffeln oder Kratzete

dazu empfehlen wir:

Schwarzwälder- & Aalrauchschinken 7,00
Schweinefilet 9,00

Wir können mehr als Apfelschorle!

*Gerne empfehlen wir zu Ihrer Speise eine
außergewöhnliche, alkoholfreie Komponente.*

Lassen Sie sich begeistern ... 0,375 l 18,00

*„Ich koche nicht für Sterne,
sondern mit viel Liebe und Sorgfalt für meine Gäste!“*

Heiko Isele

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

1) Mit Konservierungsstoff; 3) Mit Antioxidationsmittel

Zur Krone

Hauptstraße 57 • 79288 Gottenheim • Tel. +49 7665 6712 • Fax +49 7665 7073 • info@krone-gottenheim.de • krone-gottenheim.de

Volksbank Breisgau Süd BLZ 680 615 05 • Konto 150 113 19 • IBAN DE96 6806 1505 0015 0113 19 • Swift / BIC GENODE61IHR

Geschäftsführer: Heiko Isele • USt-Id Nr. DE 263294919



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... unser Regio-Menü

*Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch
gebackene Zanderpraline*

*Gesottener Kalbstafelspitz
Chardonnay-Schaum
Vanille-Möhren, Bärlauchnudeln*

*Tiramisu
nach „Art des Chefs“*

Menüpreis 37,00

... Heikos Frühlingsmenü

*Terrine von Lachs und Zander
Frühlingssalate*

*Cappuccino
vom Tuniberger Stangenspargel*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce
Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen*

*„Drei süße Sternschnuppen“
aus unserer Hotelküche*

Menüpreis 49,00

*Begleitend zu den Menüs, bietet Ihnen unser Restaurantleiter
korrespondierende Weine und alkoholfreie Kompositionen an.*

<i>Begleitende Weine</i>	<i>pro Pers. u. Gang</i>	<i>7,80</i>
<i>Begleitend alkoholfrei</i>	<i>pro Pers. u. Gang</i>	<i>6,20</i>

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

1) Mit Konservierungsstoff; 3) Mit Antioxidationsmittel

Zur Krone

Hauptstraße 57 • 79288 Gottenheim • Tel. +49 7665 6712 • Fax +49 7665 7073 • info@krone-gottenheim.de • krone-gottenheim.de
Volksbank Breisgau Süd BLZ 680 615 05 • Konto 150 113 19 • IBAN DE96 6806 1505 0015 0113 19 • Swift / BIC GENODE61IHR
Geschäftsführer: Heiko Isele • USt-Id Nr. DE 263294919



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Erlesene Dessertkreationen

*Raffiniertes Früchtesorbet,
Erdbeere, Rhabarber-Holunderblüten,
Litschi mit Rosenblätter, Cassis-Lakritz*

oder

ausgefallene Eiskreationen 1 Kugel 2,80
Waldmeister, Pina Colada, 3 Kugeln 7,50
weißer Kaffee, Tamarinden

Petit Dessert im Glas serviert 5,80
Mascarponecreme, Rhabarber und Streusel

Trüffel-Pralinen
Klassisch oder fruchtig pro Stück 1,80
Immer ein Genuss... ab drei, je Stück 1,50

Rhabarber-Crumble 8,80
gebacken, warm serviert mit Bourbon-Vanilleeis

Tiramisu nach „Art des Chefs“ 8,80
fruchtiges Erdbeersorbet, Rhabarberkompott

Heikos Dessertvariation
*Genießen Sie eine kulinarische Reise
durch seine kleine, aber feine Dessertwelt!*

Naschen erlaubt: 3 Versucherle 7,80
5 Versucherle 9,80

Alles Käse - und was jetzt ?
... davon ein auserlesenes Quartett 14,80

*Begleitend zu den Desserts, bietet Ihnen unser
Restaurantleiter gerne korrespondierende Weine-
oder alkoholfreie Kompositionen an.*

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Ohne Aroma-, Farb- sowie Konservierungsstoffe.

Zur Krone