



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 Rosenzauber“ Rosenblüten, Apfel, Vanille, Minze, alkoholfrei	5,80
Pfirsich-Spritz Pfirsichlikör, Winzersekt, Soda	6,30
Aromatische Waldbeeren Schweppes Wild Berry, Lillet-Likör Cocktail	6,80

... die Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites, bunter Salatteller	16,80
Cordon Bleu vom Schweinerücken ^{1) 3)} feines Landgemüse, Pommes frites	18,80
Rehragout aus heimischen Wäldern Preiselbeersauce, Schmorbirne, Eierspätzle	23,80
Zartes Rumpsteak vom heimischen Weiderind an Kräuterbutter, Grillgemüse, Kartoffelgratin	26,80

*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 KRONE
Landhotel *** Restaurant

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller <i>von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten</i>	6,80
Kaiserstühler Feldsalatröschen <i>an Kartoffel- Walnussdressing, Speck ¹⁾ ³⁾ und Croutons</i>	8,80
Terrine von der Wachtelbrust <i>mit Spitzmorcheln und Geflügelleber</i>	16,80
Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade, Parmesanspäne, Pfifferlingtatar</i>	14,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe <i>gefüllte Kräuterflädle</i>	6,80
Quittenschaumsuppe <i>gebackene Wachtelpraline</i>	8,80
Wildkraftbrühe <i>Reh-Steinpilzravioli, Gemüseperlen</i>	8,80

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube auf mediterranem Gemüseragout, Kartoffelgnocchi</i>	15,80
Picatta von der Aubergine <i>an Spaghettini, pikante Paprikasauce</i>	15,80

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

1) Mit Konservierungsstoff; 3) Mit Antioxidationsmittel

Zur Krone



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Zur Winterzeit empfiehlt der Küchenchef

Zartes Perlhuhnbrüstchen 26,80
Steinpilzrahmsauce,
glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelroulade

Schweinebauch leicht geräuchert 21,80
24 Stunden gegart,
Schnippelbohnen ^{1) 3)} Süßkartoffelpüree

Sauerbraten vom Tuniberger Weidelamm 24,80
Wirsinggemüse. ^{1) 3)}, Kürbisgnocchi

Scheiben von der Kalbsleber 25,80
zweierlei vom Knollensellerie
eingelegter Apfel

Filet vom arktischen Saibling 29,80
aromatische Gartenkräutersauce,
Kohlrabi, Butterkartoffeln

Wir können mehr als Apfelschorle!

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

Genuss der Sie begeistert ... 0,375 l 18,00

*Lassen Sie sich unsere süßen Köstlichkeiten nicht entgehen!
Feine Dessertkreationen finden Sie in unserer Dessertkarte.
Wir beraten Sie gerne!*

*„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

*Quittenschaumsuppe
Wachtelpraline*

*Schweinebauch leicht geräuchert
24 Stunden gegart
Schnippelbohnen, Süßkartoffelpüree*

*Schokoladen-Birnentörtchen
Rote Beete-Himbeersorbet*

Menüpreis 37,00

... Heikos Wintermenü

*Terrine von der Wachtelbrust
mit Morcheln und Geflügelleber, Salatbukett*

*Wildkraftbrühe
Reh-Steinpilzravioli, Gemüseperlen*

*Zartes Perlhuhnbrüstchen
glacierte Gemüsezwiebeln
Kartoffelroulade*

*„Winterzauber“
Lebkuchen / Schokolade / Blutorange*

Menüpreis 58,00

*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>6,80</i>
<i>Begleitend alkoholfrei</i>	<i>pro Pers. u. Gang</i>	<i>6,30</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,
Glühwein, Boskoop-Barrique,
Birne-Basilikum, Schokolade*

oder

<i>ausgefallene Eiskreationen</i>	<i>1 Kugel</i>	<i>2,80</i>
<i>Vanille-Rosmarin, Bratapfel, weißer Kaffee, Sauerampfer</i>	<i>3 Kugeln</i>	<i>7,50</i>

<i>Petit Dessert</i>		<i>5,80</i>
<i>Crème Brûlée mit Waldbeeren im Glas serviert, am Tisch flambiert</i>		

<i>Trüffel-Pralinen</i>		
<i>klassisch oder fruchtig</i>	<i>pro Stück</i>	<i>1,80</i>
<i>immer ein Genuss...</i>	<i>ab drei, je Stück</i>	<i>1,50</i>

<i>Zwetschgen-Crumble</i>		<i>8,80</i>
<i>gebacken, warm serviert mit Vanille-Rosmarineis</i>		

<i>...hier tüfteln wir gerade etwas Neues aus</i>		<i>?</i>
---	--	----------

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

<i>Naschen erlaubt:</i>	<i>3 Versucherle</i>	<i>7,80</i>
	<i>5 Versucherle</i>	<i>9,80</i>

<i>Alles Käse - und was jetzt ?</i>		
<i>... davon ein auserlesenes Trio</i>		<i>12,80</i>

*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