



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie in unserem Hause herzlich willkommen!
Genießen Sie regionale und saisonale Gerichte,
die wir frisch und mit viel Feingefühl für Sie zubereiten.
Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt.

Ihre Familie Isele

... prickelnde Aperitifs

Prickelnder Wiesenduft alkoholfrei aus Wiesenobst, Holunderblüte und Kräuter		5,80
Himbeere küsst Holunder alkoholfrei hausgemachte Limonade		5,80
„Mus(s)“ Muskateller & Muscaris , feinherb Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen	0,1l	5,80
Pfirsich-Spritz Pfirsich Likör, Winzersekt, Soda		6,80
Aromatische Waldbeeren Schweppes Wild Berry, Lillet-Likör Cocktail		7,20

... die Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites, Saisonsalate		16,80
Cordon Bleu vom Schweinerücken ^{1) 3)} buntes Marktgemüse, Pommes frites		18,80
Kaiserstühler Burgundergulasch feine Butternudeln, Saisonsalate		21,80
Zartes Rumpsteak vom heimischen Weiderind an Kräuterbutter, Grillgemüse, Kartoffelgratin		28,80

*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 von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten	6,80
Gebeiztes Lachsfilet nach „Art des Chefs“ Mango-Avocado Salat, Passionsfrucht	16,80
Carpaccio von der Rinderlende auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne Pfefferlingtatar	14,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe gefüllte Kräuterflädle	6,80
Schaumsuppe von der Petersilienwurzel gebackene Gravedlachs-Praline	8,80
Essenz von der Strauchtomate Basilikum-Mozzarella-Ravioli	7,80

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse unter der Pinienkern-Honig-Haube auf mediterranem Gemüse ragout, Kartoffelgnocchi	16,80
Picatta von der Aubergine an Spaghettini, pikante Paprikasauce	16,80

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

Zur Krone



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Zur Sommerzeit empfiehlt der Küchenchef

Zartes Maishähnchenbrüstchen weiße Portweinsauce, buntes Landgemüse, Kartoffelplätzchen	20,80
Tranchen vom Schweinefilet an frischen Pfifferlingen in Rahm, Schmorgemüse, Eierspätzle	23,80
Crepinette von der Lammhüfte Schnippelbohnen ¹⁾ ³⁾ , Kartoffelgratin	27,80
Kalbshaxe nach „Art des Chefs“ an marinierten Orangenfilets Vanillemöhren	26,80
Filet vom arktischen Saibling aromatische Gartenkräutersauce, Kohlrabi, Butterkartoffeln	29,80
Heimisches Rib-Eye-Steak „BBQ“ Ofenkartoffel, geschmorte Tomaten, Rosmarinjus, Kräuterbutter	27,80
Unser Tipp: Genießen Sie dazu ein eiskaltes Bier - am besten gleich mitbestellen!	

*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

*Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
gebackene Gravedlachs-Praline*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce
Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen*

*Waldbeeren und Schokolade
in zwei Varianten*

Menüpreis 37,00

... Heikos Sommermenü

*Gebeiztes Lachsfilet nach „Art des Chefs“
Mango-Avocado-Salat, Passionsfrucht*

*Klare Tomatenbrühe
Basilikum-Mozzarella-Ravioli*

*Tranchen vom Schweinefilet
auf frischen Pfifferlingen in Rahm
buntes Marktgemüse, Eierspätzle*

*Kaiserstühler Weinbergpfirsich
„nach Art des Chefs“*

Menüpreis 55,00

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

Sprechen Sie uns an!

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,
Cold Brew Coffee, Cassis-Lakritz*

oder

ausgefallene Eiskreationen 1 Kugel 2,80

Himbeer-weiße Schokolade, Butterkeks 3 Kugeln 7,50

Waldmeister, Sauerampfer

Petit Dessert im Glas serviert 5,80

Butterkeks & Erdbeere - cremig, fruchtig, leicht

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, an Butterkekscremeeis

Tiramisu nach „Art des Chefs“ 8,80

fruchtiges Erdbeersorbet

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 Trio 12,80

Weinempfehlung - begleitend zu den Desserts:

Spätburgunder Rose Auslese, Weingut Köbelin 0,05 l 4,80

Gewürztraminer Auslese, Weingut Heinemann 0,05 l 4,80

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

Zur Krone