



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

Spätsommer im Glas alkoholfrei <i>prickelnder Früchtetraum, mit Kräutern verfeinert</i>		5,80
Himbeere küsst Holunder alkoholfrei <i>hausgemachte Limonade</i>		5,80
„Mus(s)“ Muskateller & Muscaris , feinherb <i>Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen</i>	0,1l	5,80
Pfirsich-Spritz <i>Pfirsich Likör, Winzersekt, Soda</i>		6,80
Aromatische Waldbeeren <i>Schweppes Wild Berry, Lillet-Likör Cocktail</i>		7,20

... die Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ <i>Pommes frites, Saisonsalate</i>		17,80
Cordon Bleu vom Schweinerücken ^{1) 3)} <i>buntes Marktgemüse, Pommes frites</i>		19,80
Rehragout aus heimischen Wäldern <i>Preiselbeersauce, Schmorbirne, Eierspätzle</i>		23,80
Zartes Rumpsteak vom heimischen Weiderind <i>an Kräuterbutter, Grillgemüse, Kartoffelgratin</i>		29,80

*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 6,80
von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten

Mousse vom aromatischen Kürbis 16,80
Parmesankrapfen, Salatbukett

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

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe 6,80
gefüllte Kräuterflädle

Cappuccino vom Hokkaidokürbis 7,80
mit Curry und Kokosschaum

Wildkraftbrühe 8,80
Reh-Steinpilzravioli, Gemüseperlen

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse 17,80
*unter der Pinienkern-Honig-Haube
auf mediterranem Gemüse ragout,
Kartoffelgnocchi*

Ravioli vom Muskatkürbis 19,80
gebratene Pfifferlinge in Parmesansauce

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

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

Zur Herbstzeit empfiehlt der Küchenchef

Zartes Perlhuhnbrüstchen Steinpilzrahmsauce, glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelroulade	27,80
Knuspriger Schweinebauch 24 Stunden gegart, Speckrahmwirsing ¹⁾ ³⁾ , Süßkartoffelstampf	22,80
Sauerbraten vom Schwarzwälder Weidelamm Schnippelbohnen ¹⁾ ³⁾ , Kürbisgnocchi	24,80
Scheiben von der Kalbsleber zweierlei vom Knollensellerie, eingelegter Apfel	26,80
Filet vom arktischen Saibling aromatische Gartenkräutersauce, Kohlrabi, Butterkartoffeln	29,80
Heimisches Rinderfilet „Chef style“ junger Spinat, geröstete Edelkerne, Süßkartoffel-Pommes frites	36,80

*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



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... unser Regio-Menü

*Cappuccino vom Hokkaidokürbis
mit Curry und Kokosschaum*

*Sauerbraten
vom Schwarzwälder Weidelamm,
Schnippelbohnen, Kürbisgnocchi*

Schokoladen-Birnentörtchen

Menüpreis 37,00

... Heikos Herbstmenü

*Mousse vom aromatischen Kürbis
Parmesankrapfen, Salatbukett*

*Wildkraftbrühe
Reh-Steinpilzravioli*

*Zartes Perlhuhnbrüstchen
Steinpilzsauce,
glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelroulade*

*Waldbeerblume
Topfen / Champagner / Crumble*

Menüpreis 63,00

*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
Birne-Basilikum, Glühwein,
Urkarotte-Guave, Schokolade

oder

ausgefallene Eiskreationen 1 Kugel 2,90
Himbeer-weiße Schokolade, Bratapfel, 3 Kugeln 7,80
Weißer Kaffee, Vanille-Rosmarin

Petit Dessert: Crème Brulée mit Waldbeeren 6,20
im Glas serviert - am Tisch flambiert

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

Zwetschgen-Crumble 9,80
gebacken, warm serviert, an Vanille-Rosmarin-Eis

Gebackenes Eis 9,80
an Mango und Passionsfrucht

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

Naschen erlaubt: 3 Versucherle 7,80
5 Versucherle 11,80

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