



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

Sommer im Glas alkoholfrei <i>prickelnder Fruchtetraum, mit Kräutern verfeinert</i>	5,80
Pfirsich-Spritz <i>Pfirsichlikör, Winzersekt, Soda</i>	6,80
„Mus(s)“ Muskateller & Muscaris feinherb <i>Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen</i>	0,1l 5,80

... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller <i>von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten</i>	6,80
Gebeiztes Lachsfilet nach „Art des Chefs“ <i>Mango-Avocado-Salat, Passionsfrucht</i>	16,80
Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Pfifferlingtatar</i>	14,80

... aus dem Suppentopf

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

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüse ragout, Kartoffelgnocchi</i>	17,80
Picatta von der Aubergine <i>auf Spaghettini, pikante Paprikasauce</i>	17,80

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	22,80
Tranchen vom Schweinefilet frische Pfifferlinge in Rahm, Schmorgemüse, Eierspätzle	23,80
Crepinette von der Lammhüfte Schnippelbohnen ^{1) 3)} , Kartoffelgratin	27,80
Kalbshaxe nach „Art des Chefs“ Vanille-Möhren, marinierte Orangenfilets	25,80
Filet vom arktischen Saibling aromatische Gartenkräutersauce, Kohlrabi, Butterkartoffeln	29,80
Heimisches Rib-Eye-Steak „BBQ“ Ofenkartoffel, Schmortomate, Rosmarinjus, Kräuterbutter	29,80

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

Kaiserstühler Burgundergulasch feine Butternudeln, Saisonsalate	21,80
Königsberger Klopse Rote Bete-Gemüse, Butterkartoffeln	20,80

*„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

*Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
gebackene Gravedlachs-Praline*

*Tranchen vom Schweinefilet
frische Pfifferlinge in Rahm
buntes Schmorgemüse, Eierspätzle*

Süßes Duett aus Waldbeeren und Schokolade

Menüpreis 37,00

... Heikos Sommermenü

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

*Essenz von der Strauchtomate,
Basilikum-Mozzarella-Ravioli*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce,
Landgemüse, Kartoffelplätzchen*

*„Falscher Topfenknödel“
Erdbeere / Waldmeister*

Menüpreis 55,00

*Begleitend zu den Menüs, bietet Ihnen unser Restaurantleiter
gerne korrespondierende Weine an.*

*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.
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

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

*Rhabarber-Holunderblüte, Birne-Basilikum,
Urkarotte-Guave, Sauerrahm*

oder

ausgefallene Eiskreationen

*Himbeer-weiße Schokolade, Butterkeks,
Weißer Kaffee, Waldmeister*

1 Kugel 3,20

3 Kugeln 8,20

Trüffel-Pralinen

*Klassisch oder fruchtig
- immer ein Genuss*

pro Stück 1,80

ab drei, je Stück 1,50

Rhabarber-Crumble

gebacken, warm serviert an Butterkeks-Eis

9,80

Tiramisu nach Art des Chefs

Rhabarber / Holunderblüte

9,80

Heikos Dessertvariation

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

Naschen erlaubt: 3 Versucherle 7,80

5 Versucherle 10,80

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

Muskateller „Süß“, Weingut Freiherr v. Gleichenstein 0,05 l 5,80

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

Zur Krone