



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

### *... prickelnde Aperitifs*

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

*... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte*

### *... zur Einstimmung*

<b>Bunter Salatteller</b> <i>von verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten</i>	6,80
<b>Terrine von der Wachtelbrust</b> <i>Sauce Cumberland, Salatbukett</i>	16,80
<b>Carpaccio von der Rinderlende</b> <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Pfefferlingtatar</i>	14,80

### *... aus dem Suppentopf*

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

### *... einfach mal ohne*

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi</i>	18,80
<b>Picatta von der Aubergine</b> <i>auf Spaghettini, pikante Paprikasauce</i>	18,80

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

**Zur Krone**



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

## *Der Küchenchef empfiehlt ...*

<b>Zartes Perlhuhnbrüstchen</b> Steinpilzrahmsauce glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelroulade	27,80
<b>Knuspriger Schweinbauch</b> · 24 Stunden gegart Schnippelbohnen <sup>1) 3)</sup> , Süßkartoffelstampf	22,80
<b>Sauerbraten vom Schwarzwälder Weidelamm</b> Speckrahmwirsing <sup>1) 3)</sup> , Kürbisgnocchi	24,80
<b>Scheiben von der Kalbsleber</b> zweierlei vom Knollensellerie, eingelegter Apfel	26,80
<b>Filet vom arktischen Saibling</b> aromatische Gartenkräutersauce Kohlrabi, Butterkartoffeln	29,80

## *Das Beste aus Oma Ursulas Küche*

<b>Rehragout aus heimischen Wäldern</b> Schmorbirne, Eierspätzle	23,80
<b>Geschmorte Rinderroulade</b> Apfel-Rotkraut, Kartoffelpüree	25,80

*Unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.  
Dadurch kann sich Ihre Zeit der Vorfreude verlängern...*

*„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  
gebackene Wachtelpraline*

\*\*\*

*Knuspriger Schweinebauch  
24 Stunden gegart  
Schnippelbohnen, Süßkartoffelstampf*

\*\*\*

*Schokoladen-Birnentörtchen*

**Menüpreis 37,00**

### *... Heikos Saisonmenü*

*Terrine von der Wachtelbrust  
Sauce Cumberland, Salatbukett*

\*\*\*

*Wildkraftbrühe  
Reh-Steinpilzravioli*

\*\*\*

*Zartes Perlhuhnbrüstchen  
Steinpilzrahmsauce,  
glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelroulade*

\*\*\*

*Drei süße Versuchungen  
aus Heikos Patisserie*

**Menüpreis 58,00**

*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,  
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

### **Zwetschgen-Crumble**

gebacken, warm serviert

9,80

### **Gebackenes Eis**

an Mango und Passionsfrucht

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**