



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

Frühling im Glas alkoholfrei <i>prickelnder Früchtetraum, 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
<i>... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte</i>	

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller <i>verschiedene Rohkost und Blattsalate</i>	7,80
Terrine von Lachs und Zander <i>an bunten Frühlingssalaten</i>	16,80
Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Wachtelspiegelei</i>	15,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe , gefüllte Kräuterflädle	7,80
Bärlauch-Schaumsuppe , gebackene Zanderpraline	9,80
Klare Gemüsebouillon , Ricotta-Bärlauchravioli	8,80

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi</i>	19,80
Picatta von der Aubergine <i>auf Spaghettini, pikante Paprikasauce</i>	19,80

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

Zur Krone



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Der Küchenchef empfiehlt ...

Zartes Maishähnchenbrüstchen weiße Portweinsauce, buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen	23,80
Badisches Kalbstafelspitz Rote Beete Gemüse, Bouillonkartoffeln	26,80
Kaninchenrücken im Speckmantel zweierlei von der Erbse	32,80
Crepinette von der Lammhüfte Schnippelbohnen ^{1) 3)} , Kartoffelgratin	28,80
Filet vom arktischen Saibling aromatische Gartenkräutersauce, Kohlrabi, feine Butternudeln	30,80

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

Königsberger Klopse Rote Beete Gemüse, Schwenkkartoffeln	21,80
Zartes Rumpsteak vom heimischen Weiderind Kräuterbutter, Schmortomaten, Kartoffelgratin	29,80

*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

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

*Himbeer-Paprika, Schokolade,
Mango-Passionsfrucht*

oder

ausgefallene Eiskreationen

*Himbeer-weiße Schokolade, Karamell
weißer Kaffee, Sauerrahm*

1 Kugel 3,50

3 Kugeln 9,00

Trüffel-Pralinen

*klassisch oder fruchtig
- immer ein Genuss*

pro Stück 1,80

ab drei, je Stück 1,50

Tiramisu

nach Art des Chefs

10,80

Rhabarber-Crumble

gebacken, warm serviert

10,80

Heikos Dessertvariation

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

Naschen erlaubt:

3 Versucherle 8,80

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

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



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... unser Regio-Menü

*Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch
gebackene Zanderpraline*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce
buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen*

Schokoladen-Birnentörtchen

Menüpreis 37,00

... Heikos Saisonmenü

*Terrine von Lachs und Zander
bunte Frühlingssalate*

*Klare Gemüsebouillon
Ricotta-Bärlauchravioli*

*Badisches Kalbstafelspitz
Rote Beete-Gemüse, Bouillonkartoffeln*

*Knusper-Crème-Brûlée
Schokolade / Nuss / Crunch / Sauerkirsche*

Menüpreis 62,00

Weinbegleitung Regio-Menü 3 Gänge à 0,1 l 16,00

Weinbegleitung Saison-Menü 4 Gänge à 0,1 l 21,00

*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