



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

### *... prickelnde Aperitifs*

<b>Frühling 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
<i>... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte</i>	

### *... zur Einstimmung*

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

### *... aus dem Suppentopf*

<b>Klare Rinderbrühe</b> , gefüllte Kräuterflädle	7,80
<b>Cappuccino vom Kaiserstühler Bärlauch</b> , Zanderpraline	9,80
<b>Spargelschaumsuppe</b> , gebackene Gravedlachs-Praline	9,80

### *... einfach mal ohne*

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüse ragout, Kartoffelgnocchi</i>	19,80
<b>Picatta von der Aubergine</b> <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 ...*

<b>Zartes Maishähnchenbrüstchen</b> weiße Portweinsauce, buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen	23,80
<b>Badisches Kalbstafelspitz</b> Rote Beete Gemüse, Bouillonkartoffeln	26,80
<b>Kaninchenrücken im Speckmantel</b> zweierlei von der Erbse	34,80
<b>Crepinette von der Lammhüfte</b> Schnippelbohnen <sup>1) 3)</sup> , Kartoffelgratin	28,80
<b>Filet von der Fjord-Forelle</b> Estragonsauce, gebratener Spargel, feine Butterkartoffeln	31,80

## *Tuniberger Stangenspargel*

<b>Ein Bund Tuniberger Stangenspargel</b> an eigener Schaumsauce, Butterkartoffeln oder Kratzete	23,80
<b>dazu empfehlen wir:</b>	
Tranchen vom Schweinefilet	12,80
Steak vom Norweger Fiordlachs	14,80

*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*

*Cappuccino 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*

\*\*\*

*Spargelschaumsuppe  
gebackene Gravedlachs-Praline*

\*\*\*

*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 15,00*

*Weinbegleitung Saison-Menü 4 Gänge à 0,1 l 20,00*

*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