



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

Sommer im Glas alkoholfrei <i>prickelnder Fruchtetraum, mit Kräutern verfeinert</i>	5,80
Rhabarber-Spritz <i>Rhabarberlikör, Winzersekt, Soda</i>	7,80
„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>verschiedene Rohkost und Blattsalate</i>	7,80
Terrine von Lachs und Zander <i>an bunten Sommersalaten</i>	17,80
Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Pfifferlingtatar</i>	16,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe , gefüllte Kräuterflädle	7,80
Cappuccino von zweierlei Petersilie , Gravedlach-Praline	11,80
Essenz von der Strauchtomate , Basil.-Mozzarella-Ravioli	9,80

... 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

Der Küchenchef empfiehlt ...

Zartes Maishähnchenbrüstchen weiße Portweinsauce, buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen	23,80
Tranchen vom Schweinefilet, frische Pfifferlinge in Rahm, Marktgemüse, Eierspätzle	24,80
Kaninchenrücken im Speckmantel zweierlei von der Erbse	34,80
Heimisches Rip-Eye-Steak „BBQ“ Ofenkartoffeln, Schmortomaten, Kräuterbutter, Rosmarinjus	32,80
Filet vom arktischen Saibling Gartenkräutersauce, Kohlrabi, Butterkartoffeln	31,80

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

Königsberger Klopse Rote Beete Gemüse, Schwenkkartoffeln	22,80
Kaiserstühler Burgundergoulasch hausgemachte Steinpilznudeln	22,80

*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

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

Himbeer-Paprika, Schokolade,
Mango-Passionsfrucht

oder

ausgefallene Eiskreationen

Himbeer-weiße Schokolade, Karamell
weißer Kaffee, Grüner Matcha-Tee

1 Kugel 3,50

3 Kugeln 9,00

Trüffel-Pralinen

klassisch oder fruchtig
- immer ein Genuss

pro Stück 2,00

ab drei, je Stück 1,80

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 von zweierlei Petersilie
gebackene Gravedlachs-Praline*

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

Drei süße Zacken aus der Krone

Menüpreis 37,00

... Heikos Saisonmenü

*Terrine von Lachs und Zander
bunte Frühlingssalate*

*Essenz von der Strauchtomate
Basilikum-Mozzarella-Ravioli*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen*

*„Weißer Pfirsich“
im Champagnersüppchen*

Menüpreis 65,00

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