



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

Spätsommer im Glas alkoholfrei 6,30
prickelnder Früchtetraum, mit Kräutern verfeinert

Pfirsich-Spritz 7,80
Pfirsichlikör, Winzersekt, Soda

„Mus(s)“ Muskateller & Muscaris feinherb 0,1l 6,30
Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen

... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller 7,80
verschiedene Rohkost und Blattsalate

Filet vom hausgebeiztem Sashimi-Lachs 18,80
Mango-Avocado-Salat, Passionsfrucht

Carpaccio von der Rinderlende 17,80
*auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne,
Pfefferlingtatar*

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe, gefüllte Kräuterflädle 7,80

Quittenschaumsuppe, gebackene Praline von der Wachtel 11,80

Wildkraftbrühe, Reh-Steinpilzravioli 9,80

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse 20,80
*unter der Pinienkern-Honig-Haube
mediterranes Gemüseragout, Kartoffelnocchi*

Picatta von der Aubergine 21,80
auf Spaghettini, pikante Paprikasauce

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

Der Küchenchef empfiehlt ...

Zartes Perlhuhnbrüstchen <i>Steinpilzrahmsauce, glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelroulade</i>	29,80
Knuspriger Schweinebauch...24 Stunden gegart, <i>Schnippelbohnen, Süßkartoffelstampf</i>	24,80
Sauerbraten vom Schwarzwälder Weidelamm <i>Speckrahmwirsing, Kürbisgnocchi</i>	26,80
Scheiben von der Kalbsleber <i>zweierlei vom Knollensellerie, eingelegter Apfel</i>	28,80
Filet vom arktischen Saibling <i>Gartenkräutersauce, Kohlrabi, Butterkartoffeln</i>	31,80

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

Rehragout aus heimischen Wäldern <i>Schmorbirne, Eierspätzle</i>	25,80
Geschmorte Rinderroulade <i>Apfel-Rotkraut, Kartoffelpüree</i>	27,80

*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 Praline von der Wachtel*

*Knuspriger Schweinebauch
...24 Stunden gegart
Schnippelbohnen, Süßkartoffelstampf*

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

Menüpreis 42,00

... Heikos Saisonmenü

*Filet vom hausgebeizten Sashimi-Lachs
Mango-Avocado-Salat, Passionsfrucht*

*Wildkraftbrühe
Reh-Steinpilzravioli*

*Zartes Perlhuhnbrüstchen
glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelroulade*

*„Weißer Pfirsich“
im Champagnersüppchen*

Menüpreis 69,00

*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



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

*Zwetschge, Glühwein,
Schokolade, Mango-Passionsfrucht*

oder

ausgefallene Eiskreationen

<i>Bratapfel, weißer Kaffee</i>	<i>1 Kugel</i>	<i>3,80</i>
<i>Karamell, Grüner Matcha-Tee</i>	<i>ab drei, je Kugel</i>	<i>3,50</i>

Trüffel-Pralinen

<i>klassisch oder fruchtig</i>	<i>pro Stück</i>	<i>2,30</i>
<i>- immer ein Genuss</i>	<i>ab drei, je Stück</i>	<i>2,00</i>

Zwetschgen-Crumble

<i>gebacken, warm serviert</i>	<i>11,80</i>
--------------------------------	--------------

Gebackenes Eis

<i>an Mango-Passionsfruchtragout</i>	<i>12,80</i>
--------------------------------------	--------------

Heikos Dessertvariation

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

<i>Naschen erlaubt:</i>	<i>3 Versucherle</i>	<i>9,80</i>
	<i>5 Versucherle</i>	<i>12,80</i>

Alles Käse - und was jetzt ?

<i>... davon ein auserlesenes Trio</i>	<i>13,80</i>
--	--------------

Weinempfehlung - begleitend zu den Desserts:

<i>Spätburgunder Rose Auslese, Weingut Köbelin</i>	<i>0,05 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Muskateller „Süß“ Weingut Freiherr v. Gleichenstein</i>	<i>0,05 l</i>	<i>5,80</i>

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

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