

... 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, Pfifferlingtatar

... 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, Kartoffelgnocchi*

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

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

Zur Krone

Der Küchenchef empfiehlt ...

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

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

Rehragout aus heimischen Wäldern Schmorbirne, Eierspätzle	25,80
Geschmorte Rinderroulade Apfel-Rotkraut, Kartoffelpüree	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



... 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

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

Zwetschge, Glühwein,
Schokolade, Mango-Passionsfrucht

oder

ausgefallene Eiskreationen

Bratapfel, weißer Kaffee
Karamell, Grüner Matcha-Tee

1 Kugel 3,80

ab drei, je Kugel 3,50

Trüffel-Pralinen

klassisch oder fruchtig
- immer ein Genuss

pro Stück 2,30

ab drei, je Stück 2,00

Zwetschgen-Crumble

gebacken, warm serviert

11,80

Gebackenes Eis

an Mango-Passionsfruchtragout

12,80

Heikos Dessertvariation

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

Naschen erlaubt:

3 Versucherle 9,80

5 Versucherle 12,80

Alles Käse - und was jetzt ?

... davon ein auserlesenes Trio

13,80

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

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