



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

### ... prickelnde Aperitifs

<b>Rosenzauber</b> alkoholfrei <i>prickelnder Früchtetraum, mit Kräutern verfeinert</i>	6,80
<b>Pfirsich-Spritz</b> <i>Pfirsichlikör, Winzersekt, Soda</i>	7,80
<b>„Mus(s)“ Muskateller &amp; Muscaris</b> feinherb <i>Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen</i>	0,1l 6,30

... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

### ... zur Einstimmung

<b>Kaiserstühler Feldsalatröschen</b> <i>Kartoffel-Walnussdressing, Speck und Croutons</i>	als Beilagen-Salat 8,80 11,80
<b>Carpaccio vom Muskatkürbis</b> <i>Melonen-Gurkensalat, Black Tiger-Praline</i>	17,80
<b>Carpaccio von der Rinderlende</b> <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Pfifferlingtatar</i>	17,80

### ... aus dem Suppentopf

<b>Klare Rinderbrühe</b> , gefüllte Kräuterflädle	7,80
<b>Maronenschaumsuppe</b> , gebackene Entenpraline	11,80
<b>Wildkraftbrühe</b> , Reh-Steinpilzravioli	10,80

### ... einfach mal ohne

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüse ragout, Kartoffelgnocchi</i>	20,80
<b>Picatta von der Aubergine</b> <i>auf Spaghettini, pikante Paprikasauce</i>	21,80

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 Perlhuhnbrüstchen</b> Steinpilzrahmsauce, glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelroulade	31,80
<b>Tafelspitz vom heimischen Weiderind</b> auf Spitzkohl, konfierte Kartoffeln	25,80
<b>Sauerbraten vom Schwarzwälder Weidelamm</b> Speckrahmwirsing <sup>1) 3)</sup> , Kürbisgnocchi	27,80
<b>Scheiben von der Kalbsleber</b> zweierlei vom Knollensellerie, eingelegter Apfel	28,80
<b>Filet vom arktischen Saibling</b> Gartenkräutersauce, Kohlrabi, Butterkartoffeln	32,80

### *Das Beste aus Oma Ursulas Küche*

<b>Knuspriger Schweinebauch, ...24 Stunden gegart</b> Schnippelbohnen <sup>1) 3)</sup> , Süßkartoffelstampf	24,80
<b>Rehragout aus heimischen Wäldern</b> Schmorbirne, Eierspätzle	28,80

*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

## 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 10,80

5 Versucherle 13,80

### 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



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

### *... unser Regio-Menü*

*Maronenschaumsuppe  
gebackene Entenpraline*

\*\*\*

*Tafelspitz  
vom heimischen Weiderind  
Spitzkohl, konfierte Kartoffeln*

\*\*\*

*Crème Brûlée vom Lebkuchen  
Schokolade / Gewürze / Crunch / Zwetschge*

**Menüpreis 42,00**

### *... Heikos Saisonmenü*

*Carpaccio vom Muskatkürbis  
Melonen-Gurkensalat, Black Tiger-Praline*

\*\*\*

*Wildkraftbrühe  
Reh-Steinpilzravioli*

\*\*\*

*Zartes Perlhuhnbrüstchen  
glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelroulade*

\*\*\*

*„Weißer Pfirsich“  
im Champagnersüppchen*

**Menüpreis 69,00**

*Weinbegleitung Regio-Menü 3 Gänge à 0,1 l 17,00*

*Weinbegleitung Saison-Menü 4 Gänge à 0,1 l 22,00*

*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