



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

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

... 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 Frühlingssalaten</i> | 16,80 |
| Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Pfifferlingtatar</i> | 17,80 |

... aus dem Suppentopf

| | |
|--|-------|
| Klare Rinderbrühe , gefüllte Kräuterflädle | 7,80 |
| Bärlauch-Schaumsuppe , gebackene Zanderpraline | 11,80 |
| Essenz von der Strauchtomate , Basilikum-Mozzarella Ravioli | 9,80 |

... einfach mal ohne

| | |
|---|-------|
| Gebackener Ziegenkäse <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi</i> | 20,80 |
| Picatta von der Aubergine <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 ...

| | |
|---|-------|
| Zartes Maishähnchenbrüstchen weiße Portweinsauce, buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen | 24,80 |
| Badisches Kalbstafelspitz Rote Beete Gemüse, Bouillonkartoffeln | 26,80 |
| Kaiserstühler Burgundergoulasch hausgemachte Steinpilznudeln | 23,80 |
| Crepinette von der Lammhüfte Schnippelbohnen ^{1) 3)} , Kartoffelgratin | 29,80 |
| Filet vom arktischen Saibling aromatische Gartenkräutersauce, Kohlrabi, feine Butternudeln | 32,80 |

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

| | |
|--|-------|
| Königsberger Klopse Rote Beete Gemüse, Schwenkkartoffeln | 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

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

*Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch
gebackene Zanderpraline*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce
buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen*

Knusper-Crème-Brûlée

Menüpreis 42,00

... Heikos Saisonmenü

*Terrine von Lachs und Zander
bunte Frühlingssalate*

*Essenz von der Strauchtomate
Basilikum-Mozzarella-Ravioli*

*Badisches Kalbstafelspitz
Rote Beete-Gemüse, Bouillonkartoffeln*

*„Weißer Pfirsich“
im Champagnersüppchen*

Menüpreis 65,00

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



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

*Himbeer-Paprika, Schokolade,
Mango-Passionsfrucht*

oder

ausgefallene Eiskreationen

*Himbeer-weiße Schokolade,
weißer Kaffee, Karamell*

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

Gebackenes Eis

an Mango-Passionsfruchtragout

12,80

Rhabarber-Crumble

gebacken, warm serviert

11,80

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