



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

Sommer 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
Filet vom hausgebeizten Sashimi-Lachs <i>Mango-Avocado-Salat, Passionsfrucht</i>	18,80
Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Pfifferlingtatar</i>	17,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe , gefüllte Kräuterflädle	7,80
Zweierlei von der Petersilie , gebackene Zanderpraline	12,80
Essenz von der Strauchtomate , Basilikum-Mozzarella Ravioli	10,80

... 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 <i>weiße Portweinsauce, buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen</i>	24,80
Tranchen vom heimischen Schweinefilet <i>frische Pfifferlinge in Rahm, Marktgemüse, Eierspätzle</i>	25,80
Kaninchenrücken im Speckmantel <i>zweierlei von der Erbse</i>	34,80
Heimisches Rib-Eye-Steak „BBQ“ <i>Ofenkartoffeln, geschmorte Tomaten, Kräuterbutter Rosemarinjus</i>	32,80
Filet vom arktischen Saibling <i>aromatische Gartenkräutersauce, Kohlrabi, feine Butternudeln</i>	31,80

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

Königsberger Klopse <i>Rote Beete Gemüse, Schwenkkartoffeln</i>	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 von zweierlei Petersilie
gebackene Gravedlachs-Praline*

*Tranchen vom heimischen Schweinefilet
frische Pfifferlinge in Rahm
Marktgemüse, Eierspätzle*

Süßes Duett aus Waldbeeren und Schokolade

Menüpreis 42,00

... Heikos Saisonmenü

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

*Essenz von der Strauchtomate
Basilikum-Mozzarella-Ravioli*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen*

*Falscher Topfenknödel
Erdbeeren*

Menüpreis 68,00

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

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

Rhabarber-Holunderblüte,
Schokolade, Mango-Passionsfrucht

oder

ausgefallene Eiskreationen

Himbeer-weiße Schokolade,
Karamell, weißer Kaffee

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

„Heiße Liebe“ nach Art des Chefs

Vanille-Parfait / Knusperboden / Himbeeren

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 14,80

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