



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

### *... prickelnde Aperitifs*

<b>Frühling im Glas</b> alkoholfrei <i>prickelnder Früchtetraum, mit Kräutern verfeinert</i>	7,30
<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 6,80

*... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte*

### *... zur Einstimmung*

<b>Bunter Salatteller</b> <i>verschiedene Rohkost und Blattsalate</i>	8,80
<b>Terrine von Lachs und Zander</b> <i>an bunten Frühlingssalaten</i>	18,80
<b>Carpaccio von der Rinderlende</b> <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Wachtelspiegelei</i>	18,80

### *... aus dem Suppentopf*

<b>Klare Rinderbrühe</b> , gefüllte Kräuterflädle	8,80
<b>Schaumsuppe vom Bärlauch</b> , gebackene Edelfischpraline	13,80
<b>Essenz von der Strauchtomate</b> , Ricotta-Basilikumnocken	12,80

### *... einfach mal ohne*

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi</i>	23,80
<b>Picatta von der Aubergine</b> <i>auf Spaghettini, pikante Paprikasauce</i>	23,80

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

**Zur Krone**

## *Der Küchenchef empfiehlt ...*

<b>Zartes Maishähnchenbrüstchen</b> weiße Portweinsauce, buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen	26,80
<b>Gesottene Rinderbrust</b> Meerrettichsauce, Rote Beete-Gemüse, Schwenkkartoffeln	27,80
<b>Kaninchenrücken im Speckmantel</b> <sup>1) 3)</sup> Zweierlei von der Erbse	36,80
<b>Crepinette von der Lammhüfte</b> Schnippelbohnen <sup>1) 3)</sup> Kartoffelgratin	32,80
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> Schmortomaten Bärlauch-Risotto	34,80

## *Das Beste aus Oma Ursulas Küche*

<b>Kalbsfrikassee</b> Schmorgemüse feine Butternudeln	25,80
---	-------

*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**



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

### *... unser Regio-Menü*

*Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch  
gebackene Edelfischpraline*

\*\*\*

*Gesottene Rinderbrust  
Meerrettichsauce*

*Rote Beete-Gemüse, Schwenkkartoffeln*

\*\*\*

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

**Menüpreis 48,00**

### *... Heikos Saisonmenü*

*Terrine von Lachs und Zander  
an bunten Frühlingsalaten*

\*\*\*

*Essenz von der Strauchtomate  
Ricotta-Basilikumnocken*

\*\*\*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen  
weiße Portweinsauce  
buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen*

\*\*\*

*Weißer Pfirsich  
im Champagnersüppchen*

**Menüpreis 69,00**

*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 sowie Zusatzstoffen.*

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**

Rhabarber-Holunderblüte,  
Himbeer-Paprika, Apfel-Weizengras

oder

### **ausgefallene Eiskreationen**

	1 Kugel	3,80
Tonkabohne-Kokos, weißer Kaffee	ab drei, je Kugel	3,50
Himbeer-weiße Schokolade		

### **Trüffel-Pralinen**

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

### **„Heiße Liebe“ nach Art des Chefs**

Vanille-Parfait / Knusperboden / Himbeeren 13,80

### **Rhabarber-Crumble**

gebacken / warm serviert / Vanilleeis 12,80

### **Heikos Dessertvariation**

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

Naschen erlaubt:	3 Versucherle	11,80
	5 Versucherle	15,80

### **Alles Käse - und was jetzt ?**

... davon ein auserlesenes Trio 14,80

### **Weinempfehlung - begleitend zu den Desserts:**

Muskateller trocken, Weingut Salwey Oberrotweil 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**