



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

### ... prickelnde Aperitifs

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

... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

### ... zur Einstimmung

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

### ... aus dem Suppentopf

<b>Klare Rinderbrühe</b> , gefüllte Kräuterflädle	8,80
<b>Cappuccino vom Kaiserstühler Bärlauch</b> , Edelfischpraline	13,80
<b>Spargelschaumsuppe</b> , gebackene Gravedlachs-Praline	13,80

### ... einfach mal ohne

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

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 Maishähnchenbrüstchen</b> weiße Portweinsauce, buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen	26,80
<b>Gesottene Rinderbrust, Meerrettichsauce</b> Rote Beete Gemüse, Schwenkkartoffeln	27,80
<b>Crepinette von der Lammhüfte</b> Schnippelbohnen <sup>1) 3)</sup> , Kartoffelgratin	32,80
<b>Kaninchenrücken im Speckmantel</b> <sup>1) 3)</sup> zweierlei von der Erbse	36,80
<b>Filet von der Regenbogenforelle</b> Estragon-Sauce, gebratener Spargel, feine Butterkartoffeln	34,80

## *Tuniberger Stangenspargel*

<b>Ein Bund Tuniberger Stangenspargel</b> an eigener Schaumsauce, Butterkartoffeln oder Kratzete	28,80
<b>dazu empfehlen wir:</b>	
Zweierlei Schinken	8,80
Tranchen vom Schweinefilet	12,80
Steak vom Färöer Lachs	19,80

*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

## Erlesene Dessertkreationen

### **Raffiniertes Früchtesorbet**

Rhabarber-Holunderblüte,  
Himbeer-Paprika, Apfel-Weizengras

oder

### **ausgefallene Eiskreationen**

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

### **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

### **Délice vom Tiramisu**

zweierlei aus Rhabarber 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,	0,1 l	6,80
Weingut Salwey, Vogtsburg-Oberrotweil		

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*

*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  
bunte Frühlingssalate*

\*\*\*

*Spargelschaumsuppe  
gebackene Gravedlachs-Praline*

\*\*\*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen*

*weiße Portweinsauce*

*buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen*

\*\*\*

*Falscher Topfenknödel*

*Erdbeeren*

**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