



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

Sommer im Glas alkoholfrei <i>prickelnder Früchtetraum, mit Kräutern verfeinert</i>	7,30
Aromatischer Erdbeercocktail <i>leicht prickelnd</i>	7,80
„Mus(s)“ Muskateller & Muscaris feinherb <i>Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen</i>	0,1l 6,80

... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller <i>verschiedene Rohkost und Blattsalate</i>	8,80
Filet vom hausgebeizten Sashimi-Lachs <i>Mango-Avocado-Salat, Passionsfrucht</i>	21,80
Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Pfifferlingtatar</i>	19,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe , gefüllte Kräuterflädle	8,80
Karotten-Ingwersuppe , gebackene Scampi-Praline	14,80
Essenz von der Strauchtomate , Ricotta-Basilikumnocken	13,80

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi</i>	25,80
Picatta von der Aubergine <i>auf Spaghettoni, pikante Paprikasauce</i>	24,80

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

Zur Krone

Der Küchenchef empfiehlt ...

Zartes Maishähnchenbrüstchen weiße Portweinsauce, buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen	28,80
Tranchen vom heimischen Schweinefilet frische Pfifferlinge in Rahm, Schmorgemüse, Eierspätzle	29,80
Kaninchenrücken im Speckmantel ^{1) 3)} Zweierlei von der Erbse	38,80
Heimisches Rib-Eye-Steak „BBQ“ geschmorte Tomaten, Ofenkartoffeln Kräuterbutter, Rosmarinjus	36,80
Filetsteak vom Norweger Fjordlachs Zuckerschoten Kaviar-Kartoffeln	32,80

Traditionelles und Rustikales

Königsberger Klopse Rote Beete Gemüse, Schwenkkartoffeln	27,80
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken Gemischte Salat-Bowl, Pommes Frites	23,80
Bunte Gemüse-Quiche „nach Art des Chefs“ an knackigen Blattsalaten / vegetarisch	22,80
... auch als Vorspeise oder Zwischengang	17,80

*Unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.
Dadurch kann sich Ihre Zeit der Vorfreude verlängern ...*

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

*Aromatische Karotten-Ingwersuppe
gebackene Scampi-Praline*

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

*Süßes Duett aus
Waldbeeren und Schokolade*

Menüpreis 53,00

... Heikos Saisonmenü

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

*Essenz von der Strauchtomate
Ricotta-Basilikumnocken*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce
buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen*

*Falscher Topfenknödel
Erdbeeren*

Menüpreis 74,00

*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

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

Himbeer-Paprika, Apfel-Weizengras, Rhabarber-Holunderblüte

oder

ausgefallene Eiskreationen

Karamell, weißer Kaffee, 1 Kugel 3,80

Tonkabohne-Kokos ab drei, je Kugel 3,50

Trüffelcremeeis vom Burgundertrüffel 1 Kugel 4,80

Trüffel-Pralinen

klassisch oder fruchtig pro Stück 2,80

- immer ein Genuss ab drei, je Stück 2,50

„Heiße Liebe“ nach Art des Chefs 13,80

Vanille-Parfait / Knusperboden / Himbeeren

Rhabarber-Crumble 13,80

gebacken, warm serviert an Vanilleeis

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? Oder lieber Käse?

Eine auserlesene Variation vom Affineur Kober 21,80

mit Knäckebrot, dreierlei Senfsaucen

Weinempfehlung - begleitend zu den Desserts:

Ruländer, kabinet 0,1 l 5,80

Winzer-genossenschaft Oberbergen

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

Zur Krone