

unser Kaiser-Herbst-Menü

*Samtsuppe vom Muskatkürbis
gebackene Kabeljau-Praline*

*Tranchen vom geschmorten Rinderbäckchen
auf Rahmwirsing, Dauphine-Kartoffeln*

*Nussknacker 2.0
Törtchen von der Haselnuss
Financier / Crunch / Mousse / Gelee / Birne*

Menüpreis 58,00
Weinbegleitung 19,00

... Heikos Saisonmenü

*Carpaccio vom Muskatkürbis
auf pikanter Marinade
Melonen-Gurkensalat, Scampi-Praline*

*Essenz von der Strauchtomate
Ricotta-Basilikumnocken*

*Brust vom „Freiland“ Schwarzfederhuhn
aus Elsass-Lothringen
glaciertes Rübengemüse, Kartoffel-Krapfen*

*Zweierlei vom Landjoghurt
Cremiger Joghurt / Schokolade / Sauerkirschen*

Menüpreis 78,00

*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

... prickelnde Aperitifs

Spätsommer im Glas alkoholfrei 7,30
prickelnder Früchtetraum, mit Kräutern verfeinert

Quitten-Spritz 7,80
Holunderblüte-Quitte, Winzersekt, Soda

Ginger Tonic 7,80
Holunderblüte-Ingwer, Tonic Water, Soda

...weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller 8,80
verschiedene Rohkost und Blattsalate

Bunte Gemüse-Quiche „nach Art des Chefs“ 17,80
an knackigen Blattsalaten

Carpaccio vom Muskatkürbis 19,80
Melonen-Gurkensalat, Scampi-Praline

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe, gefüllte Kräuterflädle 8,80

Samtsuppe vom Muskatkürbis, gebackene Kabeljau-Praline 14,80

Essenz von der Strauchtomate, Ricotta-Basilikumnocken 13,80

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse 25,80
*unter der Pinienkern-Honig-Haube
mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi*

Picatta von der Aubergine 24,80
auf Spaghettini, pikante Paprikasauce

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

Zur Krone

Traditionelles und Rustikales

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken 23,80
Gemischte Salat-Bowl, Pommes Frites

Kaiserstühler Burgundergulasch 23,80
feine Butternudeln

Zarte Schweinskopfbäckchen 25,80
*Schnippelbohnen,
Kartoffel-Räucherspeckpüree*

Der Küchenchef empfiehlt ...

Geschmortes Rinderbäckchen 31,80
auf Rahmwirsing, Kartoffelkrapfen

Scheiben von der Kalbsleber 32,80
*zweierlei vom Knollensellerie
eingelegter Apfel*

Brust vom „Freiland“ Schwarzfederhuhn 36,80
*aus Elsass-Lohringen
glaciertes Rübengemüse, Dauphine-Kartoffeln*

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten 35,80
auf Miesmuschel-Safranrisotto

*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

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

Trüffelcremeeeis 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, kabinett

0,1 l 5,80

Winzergenossenschaft Oberbergen

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

Zur Krone