



Kulinarische Genussmomente

Oktober 2025 bis März 2026



Saisonale Inspirationen und besondere Abende
Erleben Sie, was unser Restaurant diesen Winter für Sie bereithält.

Oktober 2025

Herzlich willkommen im Landhotel- Restaurant Zur Krone in Gottenheim

Liebe Gäste,

mit unserem kulinarischen Kalender möchten wir Sie auf eine genussvolle Reise durch die Jahreszeiten mitnehmen.

Freuen Sie sich auf wärmende Schmor- und Wildgerichte, festliche Genussmomente zu Weihnachten und Silvester, sowie besondere Abende wie unser *Weinkulinarium* in Zusammenarbeit mit ausgewählten Weingütern.

All diese Erlebnisse sind mit viel Leidenschaft und Hingabe für Sie vorbereitet.

Ob ein gemütlicher Abend zu zweit, eine festliche Feier oder einfach ein kleiner Genussmoment im Alltag.

Wir laden Sie herzlich ein, Monat für Monat Neues zu entdecken und besondere Augenblicke mit uns zu teilen.

Ihre Familie Isele

Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen unter
Telefon 0 76 65 / 67 12 oder info@krone-gottenheim.de

Neben klassischen Schmorgerichten ...

Kaiserstühler Burgundergulasch vom heimischen
Weiderind, dazu Butternudeln € 23,80

Zarte Schweinskopfbäckchen, Schnippelbohnen,
Kartoffelpüree € 25,80

... KEHREN AUCH LECKERE, *VEGETARISCHE* KÜRBISGERICHTE
ZURÜCK

Carpaccio vom Muskatkürbis auf pikanter Marinade,
Melonen-Gurkensalat, Kabeljaupraline € 19,80

Unsere komplette Speisekarte finden Sie auf krone-gottenheim.de



Wir sind dabei!



Kaiserherbstmenü

vom 11. Oktober bis 16. November

Samtsuppe vom Muskatkürbis,
gebackene Kabeljaupraline

Geschmortes Rinderbäckchen
auf Rahmwirsing,
Dauphine-Kartoffeln

Nussknacker 2.0

Törtchen von der Haselnuss
Financier / Crunch / Mousse /
Gelee / Birne

Menüpreis € 58

Weinbegleitung auf Wunsch zzgl. € 19



Wildsaison zur goldenen Jahreszeit

UNSERE EMPFEHLUNG AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

Haumacher Wildbratwurst an Apfelfrotkraut,
Kartoffelpüree € 23,80

Hirschgoulasch in Preiselbeersauce,
hausgemachte Eierspätzle € 24,80

Erstes Gottenheimer Weinkulinarium

Samstag, den 22. November 2025

Einlass ab 18 Uhr / Beginn 19 Uhr – Reservierung erforderlich

Ein besonderer Abend, an dem das Weingut Hunn gemeinsam mit der Krone ihre Leidenschaft für Wein und Kulinarik in entspannter Atmosphäre miteinander verbinden.

Sektempfang, Gruß aus der Küche

Carpaccio von der Rinderlende auf pikanter Marinade,
Pfefferling-Tatar

Exotische Samtsuppe vom Muskatkürbis, Kabeljaupraline

Brust vom „Freiland“ Schwarzfederhuhn aus Elsass-Lothringen,
glaciertes Rübengemüse, Dauphine-Kartoffeln

„Nussknacker 2.0“

Törtchen von der Haselnuss

Financier / Crunch / Mousse / Gelee / Birne

€ 108 pro Person

Menü inklusive Sektempfang / 2 Weine pro Menüfolge /
Mineralwasser / Kaffee / Espresso / Trüffel-Pralinen

Besinnliche Stunden, festliche Genüsse

IHRE WEIHNACHTSFEIER IN UNSEREM HAUSE



Genießen Sie die besinnlichen Feiertage in festlicher Atmosphäre mit einem besonderen Weihnachtsmenü.

Wir bieten Ihnen drei sorgfältig zusammengestellte Menüs zur Auswahl – und das Beste: Sie können Ihr persönliches Wunschmenü frei kombinieren.

Wählen Sie einfach Ihre Lieblingsvorspeise, Ihren Hauptgang und ein Dessert aus allen drei Menüs ganz nach Ihrem Geschmack.

Alle Menüs zur Auswahl finden Sie online auf unserer Website.

Unsere Öffnungszeiten zu den Feiertagen:

24. 12. 2025: geschlossen

25. 12. 2025: 11.30 Uhr bis 16 Uhr

26. 12. 2025: 11.30 Uhr bis 14 Uhr
und von
18 Uhr bis 22 Uhr



Weihnachtszauber im Januar

Keine Zeit für eine Weihnachtsfeier im Dezember?

Starten Sie das neue Jahr genussvoll – mit einem festlichen Abend im Januar.

Und damit die Freude noch größer wird, laden wir Gruppen ab 10 Personen zu 10 % Nachlass auf die gesamte Feier ein.

Jetzt Wunschtermin sichern!



31. Dezember 2025

DIE KULINARISCHE KRÖNUNG DES JAHRES

Zum Jahresausklang laden wir Sie herzlich ein, den Abend bei einem festlichen 5-Gang-Menü zu genießen.

Mit Zeit für guten Geschmack, schöne Gespräche und einem entspannten Heimweg, bevor das neue Jahr beginnt.

Unser festliches Silvestermenü

Gruß aus der Küche

„Vegetarische Foie Gras“

Kräuterseitling / Portwein / Balsamico

Brioche

Schaumsuppe von zweierlei Petersilie

Sorbet der Saison

Zarte Rehkeule nach Art des Chefs in Olivenpanade /
Lakritz-Sauce / Spitzkohl / Kartoffelknödel

Nussknacker 2.0

Törtchen von der Haselnuss

Financier / Crunch / Mousse / Gelee / Birne

Menüpreis: € 93 pro Person

Unsere Öffnungszeit am 31.12.: 18 Uhr bis 23 Uhr



– Cordon Bleu –

DER KLASSIKER IST WIEDER DA!

Klassisch: mit saftigen Schinken und würzigem Bergkäse, dazu Pommes Frites und gemischte Salatbowl € 25,80

oder überraschend anders: mit cremigem Gorgonzola, saftiger Birne und Walnüssen, dazu Rote-Bete-Gemüse und Kartoffel-Selleriestampf € 27,80

Unsere fleischlose Empfehlung:

Gebackener Ziegenkäse unter der Pinienkern-Honighaube, mediterranes Gemüseragout und Kartoffelgnocchi € 24,80

Wussten Sie schon?

Ob Familienfeiern oder Firmenevent –

ab 10 Personen öffnen wir unser Restaurant gerne exklusiv für Sie, auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten.

Mit viel Zeit, Genuss und einem liebevoll zusammengestellten Menü.



Am 14. Februar ist Valentinstag



SO INDIVIDUELL WIE EURE LIEBE: VALENTINSTAG À LA CARTE

Kein Menü, keine Pflicht. Nur Genuss à la carte und ein Tisch für Ihre Liebe. Unsere Plätze für den Valentinstag sind begrenzt, bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Erstes Kaiserstühler Weinkulinarium

Freitag, den 27. Februar 2026

Einlass ab 18 Uhr / Beginn 19 Uhr – Reservierung erforderlich

Ein Abend für alle Sinne mit dem Weingut Köbelin aus Eichstetten

Erleben Sie einen besonderen Abend voller Aromen, Geschichten und Leidenschaft: Arndt Köbelin bringt die Seele des Kaiserstuhls ins Glas.

Dazu servieren wir ein fein abgestimmtes Menü in fünf Gängen.

Sektempfang, Gruß aus der Küche

Vegetarische Foie Gras

Kräutersaitling / Portwein / Balsamico

Brioche

Rote-Bete-Meerrettich-Schaumsuppe

Zartes Perlhuhnbrüstchen, Steinpilzrahmsauce,
glacierte Gemüsezwiebeln, Kartoffelplätzchen

Weißer Pfirsich im Champagnersüppchen

Weißer Schokolade / Pfirsich / Crunch / Schaumwein

€ 118 pro Person

Inklusive Sektempfang / Weinbegleitung / Digestiv
Mineralwasser / Kaffee / Trüffel-Pralinen

Märzduft und Frühlingsgrün

BÄRLAUCHZEIT BEI UNS

Sobald der erste Bärlauch am Kaiserstuhl sprießt, widmen wir dem wilden Grün drei besondere Gerichte vom feinen Auftakt bis zum herzhaften Hauptgang – mal klassisch, mal rustikal, immer mit Charakter.

Hier ein kleiner Vorgeschmack...

Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch, gebackene Kabeljaupraline	€ 13,80
Hausgemachte Bärlauch-Bratwürste an Schmorzwiebeljus, Bärlauch-Kartoffelstampf	€ 22,80
Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchrisotto, Schmortomaten	€ 34,80

Genuss zum Verschenken – mit unseren Gutscheinen

Sie suchen ein passendes Geschenk zum Geburtstag, als Dankeschön oder einfach so: Ein Gutschein für unser Restaurant ist immer ein Geschenk mit Geschmack.



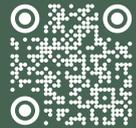


ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Unser Restaurant ist geöffnet
Dienstag bis Samstag von 18 Uhr bis 22 Uhr
Küche von 18 Uhr bis 21 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag

Nach einem genussvollen Abend lädt die
Ruhe unserer behaglichen Zimmer im
Landhausstil zum Verweilen ein.
Eine Übernachtung mit köstlichem Frühstück
verlängert Ihre Auszeit vom Alltag.

Wir freuen uns auf Ihre
Reservierungen unter
Telefon 0 76 65 / 67 12 oder
info@krone-gottenheim.de



Wir bedanken uns bei unseren geschätzten Partnern für die Unterstützung
und freuen uns, sie bei unseren kulinarischen Genussmomenten an unserer Seite
zu wissen.



Peterstaler



Arndt
KÖBELIN
WEINGUT



Folgen Sie uns
auf Social Media:

 [landhotelrestaurantzurkrone](https://www.facebook.com/landhotelrestaurantzurkrone)

 [kronegottenheim](https://www.instagram.com/kronegottenheim)