



unser Regio-Menü

*Maronenschaumsuppe
gebackene Enten-Praline*

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

*Törtchen vom Bratapfel
Apfel-Mandelgrütze / Apfelmousse / Gelee
Creme-Eis*

Menüpreis 58,00

... Heikos Saisonmenü

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

*Essenz von der Strauchtomate
Ricotta-Basilikumnocken*

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

*Lebkuchen-Crème Brulée
Nuss-Crunch / Karamell / Gewürze / Blutorange*

Menüpreis 79,00

*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

... prickelnde Aperitifs

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

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

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

... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller 8,80
verschiedene Rohkost und Blattsalate

Kaiserstühler Feldsalatröschen 11,80
an Kartoffel-Walnussdressing, Speck und Croutons

Carpaccio vom Muskatkürbis 19,80
Melonen-Gurkensalat, gebackene Kabeljau-Praline

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe, gefüllte Kräuterflädle 8,80

Samtsuppe vom Muskatkürbis, gebackene Kabeljau-Praline 14,80

Maronenschaumsuppe, gebackene Entenpraline 14,80

... einfach mal ohne

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

Picatta von der Aubergine 24,80
auf Spaghettoni, 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

Cordon Bleu „klassisch“ 25,80
gefüllt mit saftigem Schinken und Käse
gemischte Salat-Bowl, Pommes Frites

Cordon Bleu „überraschend anders“ 27,80
gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Walnuss,
Rote Beete Gemüse, Kartoffel-Selleriestampf

Der Küchenchef empfiehlt ...

Geschmortes Rinderbäckchen 32,80
frische Cranberrys,
Rahmwirsing, Kartoffelkrapfen

Rehragout aus heimischen Wäldern 34,80
glacierter Rosenkohl, Kartoffelknödel

Brust vom „Freiland“ Schwarzfederhuhn 36,80
aus Elsass-Lothringen
glaciertes Rübensgemüse, 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

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

Himbeer-Paprika, Apfel-Weizengras, Orange-Minze

oder

ausgefallene Eiskreationen

Bratapfel, 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

Schokoladen-Gewürzkuchen

13,80

gebacken / warm serviert / Exotik-Sorbet

Gebackenes Eis

13,80

heiß serviert / Mango-Ragout

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

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