



unser Regio-Menü

*Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch
gebackene Kabeljau-Praline*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce
buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen*

*Weißes Kaffeemousse
Kaffee / Baumkuchen / Rhabarber / Holunderblüte*

Menüpreis 53,00

... Heikos Saisonmenü

*Terrine von Lachs und Zander
an bunten Frühlingssalaten*

*Essenz von der Strauchtomate
Ricotta-Basilikumnocken*

*Kalbstafelspitz
rosa gebraten
Kartoffel-Buttersud
Rote Beete Gemüse, Schwenkkartoffeln*

*Falscher Topfenknödel
Topfen / Erdbeeren / Matcha*

Menüpreis 75,00

*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

Frühling im Glas alkoholfrei 7,80
prickelnder Früchtetraum, Manufaktur Jörg Geiger

Rhabarber-Spritz / auch alkoholfrei 8,80
Rhabarber-Holunderblüte, Winzersekt, Soda

Muskateller „mild“ 0,1l 6,80
Weinhaus TUGANA, Gottenheim

...weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller 8,80
verschiedene Rohkost und Blattsalate

Terrine von Lachs und Zander 19,80
an bunten Frühlingssalaten

Carpaccio von der Rinderlende 19,80
auf pikanter Marinade, Parmesanspäne, Wachtelspiegelei

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe, gefüllte Kräuterflädle 8,80

Bärlauch-Schaumsuppe, gebackene Kabeljau-Praline 13,80

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 Bärlauch-Bratwürste 22,80
*an Schmorzwiebeljus
Bärlauch-Kartoffelstampf*

Badisches Kalbsfrikassee 26,80
dazu feine Butternudeln

Der Küchenchef empfiehlt ...

Zartes Maishähnchenbrüstchen 28,80
*weiße Portweinsauce
buntes Schmorgemüse, Kartoffelplätzchen*

Kalbstaufelspitz „rosa gebraten“ 31,80
*Kartoffel-Buttersud
Rote Beete Gemüse, Schwenkkartoffeln*

Crepinette von der Lammhüfte 35,80
Schnippelbohnen, Kartoffelgratin

Zanderfilet auf der Haut gebraten 36,80
Schmortomaten, Bärlauch-Risotto

*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

Rhabarber-Holunderblüte,
Himbeer-Paprika, Orange-Minze

oder

ausgefallene Eiskreationen

Mascarpone-Verjus, 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

Rhabarber-Crumble	13,80
gebacken / warm serviert / Vanilleeis	

„Heiße Liebe“ nach Art des Chefs	13,80
Vanille-Parfait / Knusperboden / Himbeeren	

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	19,80
mit Knäckebrot, dreierlei Senfsaucen	

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

Zur Krone