



Kulinarische Genussmomente

April bis September 2026



Herzlich willkommen im Landhotel- Restaurant Zur Krone in Gottenheim

Liebe Gäste,

mit unserem kulinarischen Kalender möchten wir Sie auf eine genussvolle Reise durch Frühling und Sommer mitnehmen.

Freuen Sie sich auf die Spargelzeit, leichte Sommergerichte und entspannte Abende auf unserer Gartenterrasse.

Als besonderer Höhepunkt erwartet Sie unser *Sommerwein-Kulinarium* in Zusammenarbeit mit einem ausgewählten Weingut.

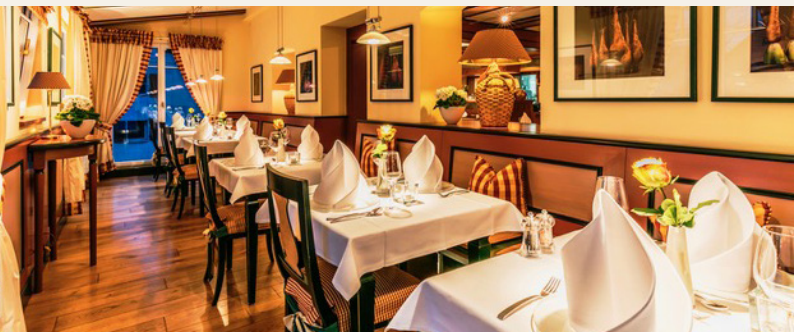
All diese Erlebnisse sind mit viel Leidenschaft und Hingabe für Sie vorbereitet.

Ob ein gemütlicher Abend zu zweit, ein Treffen mit Freunden oder einfach ein kleiner Genuss im Alltag:

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu begrüßen 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



April 2026

Frühlingserwachen mit Genuss

Wir starten in den Frühling mit vertrauten Klassikern und einem Hauch Raffinesse, von feinem Fisch über Kalb bis zur Lammhüfte.

HIER EIN KLEINER VORGESCHMACK:

Terrine von Lachs und Zander
an bunten Frühlingssalaten € 19,80

Zartes Kalbsfrikassee
Schmorgemüse, feine Butternudeln € 26,80

Crepinette von der Lammhüfte
Schnippelbohnen, Kartoffelgratin € 35,80



Frühlingsmenü

für alle, die den Frühling in mehreren Gängen genießen möchten

Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch
gebackene Kabeljau-Praline

Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce
buntes Schmorgemüse
Kartoffelplätzchen

Weißes Kaffèemousse
Kaffèe / Baumkuchen / Rhabarber / Holunderblüten

Menüpreis € 53



Am 10. Mai ist Muttertag



ZEIT FÜR MAMA – MITTAGS IN DER KRONE

Am Muttertag öffnen wir zum **Mittagessen** – damit Sie diesen Tag ganz in Ruhe genießen können.

Dazu wählen Sie vorab aus unserer À la Carte Speisekarte Ihr persönliches Muttertags-Menü.

Unsere Speisekarte finden Sie online auf unserer Website.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Tuniberg-Spargel – frisch aus Opfingen

Wenn am Tuniberg der Spargel gestochen wird, wird es bei uns herrlich frühlingsleicht.

IN DIESER ZEIT BEGLEITET DER SPARGEL AUCH FEINE GERICHTE:

Carpaccio von der Rinderlende
auf pikanter Marinade / Parmesanspänen / Spargelsalat € 19,80

Filet von der Regenbogenforelle
Estragonsauce/ gebratenem Spargel / Schwenkkartoffeln € 34,80

Portion Spargel mit Schaumsauce aus dem Spargelsud,
Butterkartoffeln und Kratzete € 29,80

Auf Wunsch ergänzen Sie mit Schinken, Schnitzel und weiteren Beilagen.

Opfinger Spargel in fünf Gängen

Gruß aus der Küche:
Spargel-Panna-Cotta
marinierte Eismeergarnelen

Spargel-Törtchen
Spargel / Mandel / Holunderblüte

Schaumsuppe vom Stangenspargel
gebackene Gravedlachs-Praline

Filet von der Regenbogenforelle
Estragonsauce
gebratener **Opfinger Spargel**
Schwenkkartoffeln

Maikraut-Waldmeister-Mascarpone-Creme
Erdbeere in zwei Texturen

Menüpreis € 85

Dieses Menü servieren wir ausschließlich auf Vorbestellung bei der Reservierung. Eine Auswahl vor Ort ist nicht möglich, da wir die Gänge frisch für Sie vorbereiten.

Als Dank für Ihre Vorbestellung laden wir Sie zu einem Glas Winzersekt ein.



Sommerwein-Kulinarium

FREIBURGER WEIN UNTER FREIEM HIMMEL

Samstag, den 27. Juni 2026

Einlass ab 18 Uhr / Beginn 19 Uhr – Reservierung erforderlich

Gemeinsam mit dem Weingut Landmann aus Freiburg laden wir zu einem Sommerabend voller Geschmack. Genießen Sie ausgewählte Weine aus dem Weingarten Freiburgs. Dazu servieren wir ein abgestimmtes Menü in 5 Gängen.

Sektempfang, Gruß aus der Küche

Erbsentörtchen
Pilztapenade / Zuckerschoten

Aromatische Karotten-Ingwersuppe
gebackene Kabeljau-Praline

Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce, buntes Schmorgemüse,
Kartoffelplätzchen

Falscher Topfenknödel / marinierte Erdbeeren / Matcha Eis

€ 115 pro Person

Menü inklusive Sektempfang / Weinbegleitung /
Mineralwasser / Kaffee / Trüffel-Pralinen

Rhabarberfrische für warme Tage

Auf unserer Gartenterrasse begrüßen wir Sie mit einem **Rhabarber-Spritz**. Ein Aperitif, der nach Sommer schmeckt.

Danach darf der Rhabarber noch einmal glänzen:
Im fruchtigen Crumble oder als Eisvariante. Leicht, frisch, rund.



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.

FrISChe Pfifferlinge

SEPTEMBER MIT PFIFF

Im September setzen wir auf goldgelbe Pfifferlinge als feinen Saison-Akzent – mal als Begleitung, mal ganz klassisch in Rahm und auch vegetarisch im badischen Stil.

Hier ein kleiner Vorgeschmack ...

Carpaccio von der Rinderlende
pikante Marinade, Parmesanspäne, Pfifferlingtatar € 19,80

Tranchen vom heimischen Schweinefilet
frISChe Pfifferlinge in Rahm, buntes Schmorgemüse, Eierspätzle € 29,80

Unsere fleischlose Empfehlung:

Badischer Serviettenknödel, Pfifferlinge, Kräuter € 24,80

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit ...



... und verbringen Sie Ihren Geburtstag oder Hochzeitstag bei uns ganz gemütlich und mit viel Genuss.

www.krone-gottenheim-de/arrangements

Perfekt als Geschenk: unsere Gutscheine



Von Freiburg ganz nah zu uns

Nur wenige Kilometer vor Freiburg wartet Gottenheim – ruhig, grün und genussvoll.

Mit der Breisgau-S-Bahn

Direkt ab Freiburg Hauptbahnhof nach Gottenheim Bahnhof (Linie S1/S11).
Fahrzeit rund 12 Minuten. Von dort sind es ca. 5 Minuten zu Fuß zur Krone.

Mit dem Auto

Über die Autobahn A 5, Ausfahrt Freiburg-Mitte, weiter über Umkirch nach Gottenheim.



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Folgen Sie uns
auf Social Media:

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

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

