



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

unser Regio-Menü

*Schaumsuppe vom Opfinger Stangenspargel
gebackene Gravedlachs-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*

*Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch
gebackene Kabeljau-Praline*

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

*Maikraut-Waldmeister-Mascarpone-Creme
Erdbeere in zwei Texturen*

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



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

Frühling im Glas alkoholfrei <i>prickelnder Früchtetraum, Manufaktur Jörg Geiger</i>	7,80
Rhabarber-Spritz / auch alkoholfrei <i>Rhabarber-Holunderblüte, Winzersekt, Soda</i>	8,80
Muskateller „mild“ <i>Weinhaus TUGANA, Gottenheim</i>	0,1l 6,80

... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller <i>verschiedene Rohkost und Blattsalate</i>	8,80
Terrine von Lachs und Zander <i>an bunten Frühlingssalaten</i>	19,80
Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade, Parmesanspäne, Spargelsalat</i>	19,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe , gefüllte Kräuterflädle	8,80
Bärlauch-Schaumsuppe , gebackene Kabeljau-Praline	13,80
Spargel-Schaumsuppe , gebackene Gravedlachs-Praline	13,80

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi</i>	25,80
Picatta von der Aubergine <i>auf Spaghettoni, pikante Paprikasauce</i>	25,80

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

Zur Krone



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

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*

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

Crepinette von der Lammhüfte 35,80
Schnippelbohnen, Kartoffelgratin

Filet von der Regenbogenforelle 34,80
Estragonsauce, gebratener Spargel, Schwenkkartoffeln

Opfinger Stangenspargel

Ein Bund Opfinger Stangenspargel 29,80
an eigener Schaumsauce, Butterkartoffeln oder Kratzete

dazu empfehlen wir:

Zweierlei Schinken 8,80

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken 8,80

*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



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

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

Trüffelcremeeis 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