



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

### *unser Regio-Menü*

*Aromatische Karotten-Ingwersuppe  
gebackene Kabeljau-Praline*

\*\*\*

*Tranchen vom heimischen Schweinefilet  
frische Pfifferlinge in Rahm  
buntes Schmorgemüse, Eierspätzle*

\*\*\*

*Weißes Kaffeemousse  
Kaffee / Baumkuchen / Rhabarber / Erdbeere*

**Menüpreis 53,00**

### *... Heikos Saisonmenü*

*Filet vom hausgebeizten Sashimi-Lachs  
Mango-Avocado-Salat / Passionsfrucht*

\*\*\*

*Essenz von der Strauchtomate  
Ricotta-Basilikumnocken*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

**Menüpreis 78,00**

*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*

<b>Frühsommer im Glas</b> alkoholfrei <i>prickelnder Früchtetraum, Manufaktur Jörg Geiger</i>	7,80
<b>Rhabarber-Spritz</b> / auch alkoholfrei <i>Rhabarber-Holunderblüte, Winzersekt, Soda</i>	8,80
<b>Mus(s) Muskateller &amp; Muscaris</b> <i>Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen</i>	0,1l 6,80

*... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte*

### *... zur Einstimmung*

<b>Bunter Salatteller</b> <i>verschiedene Rohkost und Blattsalate</i>	8,80
<b>Filet vom hausgebeizten Sashimi-Lachs</b> <i>Mango-Avocado-Salat, Passionsfrucht</i>	21,80
<b>Carpaccio von der Rinderlende</b> <i>auf pikanter Marinade, Parmesanspäne, Pfifferlingtatar</i>	19,80

### *... aus dem Suppentopf*

<b>Klare Rinderbrühe</b> , gefüllte Kräuterflädle	8,80
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> , gebackene Kabeljau-Praline	13,80
<b>Essenz von der Strauchtomate</b> , Ricotta-Basilikumnocken	13,80

### *... einfach mal ohne*

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

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*

**Badische Fleischküchle** 25,80  
*vom heimischen Weiderind  
Rahmkohlrabi, Kartoffelpüree*

**Königsberger Klopse** 27,80  
*Rote Beete Gemüse, Butterkartoffeln*

## *Der Küchenchef empfiehlt ...*

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

**Tranchen vom heimischen Schweinefilet** 29,80  
*frische Pfifferlinge in Rahm  
buntes Marktgemüse, Eierspätzle*

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

**Filetsteak vom Norweger Fjordlachs** 32,80  
*Zuckerschoten, Kaviar-Kartoffeln*

**Crepinette von der Lammhüfte** 35,80  
*Schnippelbohnen, Kartoffelgratin*

*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

Rhabarber-Holunderblüte, Apfel-Weizengras  
Himbeer-Paprika

oder

### ausgefallene Eiskreationen

Mascarpone-Verjus, weißer Kaffee,	1 Kugel	3,80
Himbeer-weiße Schokolade	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