

... prickelnde Aperitifs

Spätsommer im Glas alkoholfrei 7,80
prickelnder Früchtetraum, mit Kräutern verfeinert

Quitten-Spritz / auch alkoholfrei 8,80
Holunderblüte-Quitte, Winzersekt, Soda

Ginger Tonic 8,80
Holunderblüte-Ingwer, Tonic Water, Soda

...weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller 8,80
verschiedene Rohkost und Blattsalate

Carpaccio von der Rinderlende 19,80
pikante Marinade, Parmesanspäne, Wachtelspiegelei

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

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe, gefüllte Kräuterflädle 8,80

Samtsuppe vom Muskatkürbis, gebackene Kabeljau-Praline 14,80

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 25,80
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

Hausmacher Wildbratwürste 23,80
an Apfelrotkraut, Kartoffelpüree

Zartes Hirschgoulasch 24,80
*in Preiselbeersauce
hausgemachte Eierspätzle*

Der Küchenchef empfiehlt ...

Geschmortes Rinderbäckchen 32,80
*frische Cranberrys
Rahmwirsing, Kartoffelkrapfen*

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

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten 36,80
auf Miesmuschel-Safranrisotto

Unsere Wildempfehlung für 2 Personen

Rehkeule nach „Art des Chefs“ pro Person 41,80
*in Olivenpanade, Lakritz-Sauce
Spitzkohl, Kartoffelknödel*

*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



unser Kaiser-Herbst-Menü

*Samtsuppe vom Muskatkürbis
gebackene Kabeljau-Praline
2024er Grauburgunder trocken „Ortswein“
Weingut Schätzle Vogtsburg-Schelingen

*Tranchen vom geschmorten Rinderbäckchen
auf Rahmwirsing, Kartoffeln-Krapfen
2019er Pinot Noir trocken
Weingut Hunn, Gottenheim

*Knusper Creme Brulée
Schoko-Nuss-Crunch / Sauerkirsche / Gewürze
2024er Muskateller & Muscaris
Weingut Abril, Vogtsburg Bischoffingen*

Menüpreis 59,00
Weinbegleitung 22,00

... 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 Rübensgemüse, Dauphine Kartoffeln

*Lasagne von weißer Schokolade
an fruchtigem Himbeerragout*

Menüpreis 83,00

Ohne Aroma-, Farb- sowie Konservierungsstoffe

Zur Krone

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

*Himbeer-Paprika,
Mango-Passionsfrucht
Sauerkirsche-Cranberry*

oder

ausgefallene Eiskreationen

*weißer Kaffee,
Blutorange
kandierter Kürbis*

1 Kugel 4,20

Trüffelcremeeeis

vom Burgundertrüffel

1 Kugel 4,80

Schokoladen-Gewürzkuchen

*gebacken, warm serviert
Exotic-Sorbet*

14,80

Gebackenes Eis

*heiß serviert,
Mango-Passionsfrucht-Ragout*

14,80

Heikos Dessertvariation

*drei feine Dessertkreationen,
begleitet von einer Kugel Eis oder Sorbet*

16,80

Vier Versucherle / viermal Genuss!

Käsekunst zum Abschluss

21,80

*Fünf erlesene Käsespezialitäten
ausgewählt in Zusammenarbeit mit Affineur Kober
dazu dreierlei Senfsaucen, Trauben und Brot*

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

Zur Krone