



NEU:  
KÜCHENGEFLÜSTER  
*Ein Abend mit dem  
Küchenchef*

GANZ

SCHÖN

WILD

Wild

Wein

Wintergenuss



Kulinarische Genussmomente

Oktober 2026 bis März 2027





## Liebe Gäste,

jede Jahreszeit hat ihren eigenen Geschmack.

Mit diesem Kalender möchten wir Sie durch Herbst und Winter begleiten. Es erwarten Sie saisonale Gerichte, besondere Menüabende und Momente, die in Erinnerung bleiben.

Bei einem gemütlichen Abendessen, einem Glas Kaiserstühler Wein oder einem persönlichen Gespräch während des Küchengeflüsters.

Wir freuen uns darauf, Sie als unsere Gäste willkommen zu heißen.

*Ihre Gastgeberfamilie Isele*

## Wildsaison zur goldenen Jahreszeit

*Herbstzeit ist Wildzeit. Freuen Sie sich auf unsere Wildküche. Mal bodenständig und herzhaft, mal etwas ganz Besonderes.*

Hausgemachte Wildbratwurst  
Apfelrotkraut · Kartoffelpüree

€ 23,80

### Unsere besondere Wildempfehlung für zwei:

Rehkeule nach Art des Chefs

Olivenpanade / Lakritz-Sauce / Spitzkohl / Kartoffelknödel  
pro Person

€ 41,00



Wir sind dabei!



## Kaiserherbstmenü

*Offizielle Genusswochen am Kaiserstuhl  
vom 10. Oktober bis 08. November 2026*

Samtsuppe vom Muskatkürbis  
gebackene Kabeljaupraline

\*\*\*

Geschmortes Rinderbäckchen  
auf Rahmwirsing,  
Dauphine-Kartoffeln

\*\*\*

Knusper Crème Brûlée  
Schoko-Nuss-Crunch / Cranberry-  
Sauerkirsche / Gewürze

**Menüpreis € 59**

Weinbegleitung auf Wunsch zzgl. € 22

November 2026

## KÜCHENGEFLÜSTER

– EIN ABEND MIT DEM KÜCHENCHEF –

*Donnerstag, 05. November 2026, Freitag, 27. November 2026*

*Sektempfang 18.30 Uhr · Menübeginn 19.00 Uhr*

*Maximal 16 Gäste pro Abend – Reservierung erforderlich.*

Was steckt hinter einem Gericht, und was erlebt man in mehr als drei Jahrzehnten Küche?

Küchenchef **Heiko Isele** serviert ein saisonales 5-Gang-Menü und nimmt sich zwischen den Gängen Zeit für seine Gäste. Er erzählt von den Ideen hinter seinen Gerichten und von seinen Lehr- und Wanderjahren bis zu seiner Zeit als Koch auf der **MS Deutschland**.

Fragen sind ausdrücklich erwünscht. Gutes Küchengeflüster lebt von gemeinsamen Gesprächen.

**€ 89 pro Person**

inklusive Sektempfang und 5-Gang-Menü

LUST AUF MEHR  
KÜCHENGEFLÜSTER?

Weitere Termine im Januar  
und März 2027 finden Sie auf  
unserer Website.



Dezember 2026

## Weihnachtszeit in der Krone



GENUSSVOLLE ADVENTSABENDE UND FESTLICHE STUNDEN

Freuen Sie sich auf unser Adventsmenü mit winterlichen Aromen von Marone, Orange und Bratapfel.

### Adventsmenü

Maronenschaumsuppe  
gebackene Entenpraline

\*\*\*

Maishähnchenbrüstchen mit feiner Orangennote  
Schmorgemüse · Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Törtchen vom Bratapfel  
Apfel-Mandel-Grütze · Apfelmousse · Gelee · Crème-Eis

**Menüpreis € 59**

## WEIHNACHTSZAUBER IM JANUAR

Verlegen Sie Ihre Weihnachtsfeier ganz entspannt  
in den Januar.

Gesellschaften ab 10 Personen genießen dabei  
10 % Preisvorteil auf die gesamte Feier.

**Jetzt Wunschtermin sichern!**



## Besinnliche Stunden, festliche Genüsse

– WEIHNACHTEN IN DER KRONE –

Wählen Sie aus unseren drei Weihnachtsmenüs Ihre Lieblingsgerichte. Stellen Sie sich Ihr persönliches 3-Gang-Menü zusammen. Gerne können Sie auch weitere Gänge ergänzen.

**Für eine sorgfältige Vorbereitung bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl verbindlich bis zum 20. Dezember mitzuteilen.**

Unsere Weihnachtsmenüs finden Sie rechtzeitig auf unserer Website.

### Unsere Öffnungszeiten zu den Feiertagen:

24. 12. 2026: Restaurant geschlossen

25. 12. 2026: 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr

26. 12. 2026: 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr · 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr



## Die kulinarische Krönung des Jahres

Lassen Sie das Jahr bei einem festlichen Menü genussvoll ausklingen.



### 5-Gang-Silvestermenü

*mit Gruß aus der Küche*

*Einlass 18.00 Uhr, Beginn 19.00 Uhr – Reservierung erforderlich*

**pro Person € 95**

Das vollständige Menü finden Sie auf unserer Website.

## – Cordon Bleu –

DER KLASSIKER IST WIEDER DA!

**Klassisch:** saftiger Schinken, würziger Bergkäse,  
Pommes Frites, gemischte Salatbowl

**€ 25,80**

**oder überraschend anders:** Gorgonzola, Birne, Walnüsse,  
Rote Bete, Kartoffel-Selleriestampf

**€ 27,80**

### Wussten Sie schon?

**Ob Familienfeier oder Firmenevent:**

**Ab 10 Personen öffnen wir unser Restaurant nach  
Vereinbarung gerne auch außerhalb unserer regulären  
Öffnungszeiten.**

Februar 2027

## Valentinswochenende in der Krone



LIEBE BRAUCHT KEINEN BESTIMMTEN KALENDERTAG.

**Freitag, 12. & Samstag, 13. Februar 2027 –  
Reservierung empfohlen**

Genießen Sie einen entspannten Abend zu zweit und wählen Sie ganz nach Lust und Laune aus unserer Speisekarte. Zur Begrüßung gibt es für jedes Paar ein Glas Sekt.

### Kaiserstühler Weinkulinarium



**mit dem Weingut Schätzle  
aus Vogtsburg-Schelingen**

SCHÄTZLE  
WEINGUT

*Freitag, 26. Februar 2027 und Samstag, 06. März 2027*

*Einlass ab 18.00 Uhr, Beginn 19.00 Uhr – Reservierung erforderlich*

Franziska Schätzle führt persönlich durch den Abend  
und stellt ausgewählte Weine ihres Weinguts vor.

Sektempfang & Gruß aus der Küche

\*\*\*

Mousse vom Ziegenfrischkäse auf Laugenboden

\*\*\*

Quittenschaumsuppe, gebackene Waldpilzrisotto-Praline

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Rote Bete · Schwenkkartoffeln · Kartoffelbuttersud

\*\*\*

Mille-feuille von Holunderbeere und Marone

**€ 123 pro Person**

Menü inklusive Sektempfang / Weinbegleitung /  
Mineralwasser / Kaffee / Espresso

März 2027

## Märzduft und Frühlingsgrün

BÄRLAUCHZEIT BEI UNS

Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch,  
gebackene Kabeljaupraline **€ 13,80**

Hausgemachte Bärlauch-Bratwürste  
Schmorzwiebeljus · Bärlauch-Kartoffelstampf **€ 22,80**

Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchrisotto  
Schmortomaten **€ 34,80**

Ostern 2027

## Ostern in der Krone

GENUSSVOLLE FEIERTAGE MIT DER FAMILIE

Wählen Sie aus unserer Frühlingskarte Ihre Lieblingsgerichte und stellen Sie sich daraus Ihr persönliches 3-Gang-Menü zusammen. Ihre persönliche Menüauswahl nehmen wir gerne bei Ihrer Reservierung entgegen.

### Unsere Öffnungszeiten an Ostern:

28.03.2027: 12.00 bis 15.00 Uhr · 18.00 bis 22.00 Uhr

29.03.2027: 12.00 bis 15.00 Uhr

**Wir empfehlen eine frühzeitige Tischreservierung.**



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

## Genuss zu verschenken: unsere Gutscheine



*Gut und Schein*



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](mailto:info@krone-gottenheim.de)

