



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... unser Regio-Menü

*Aromatische Karotten-Ingwersuppe
gebackene Scampi-Praline*

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

*Süßes Duett aus
Waldbeeren und Schokolade*

Menüpreis 49,00

... Heikos Saisonmenü

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

*Essenz von der Strauchtomate
Ricotta-Basilikumnocken*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce
buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen*

*Weißer Pfirsich
im Champagnersüppchen*

Menüpreis 69,00

*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

Sommer im Glas alkoholfrei <i>prickelnder Früchtetraum, mit Kräutern verfeinert</i>	7,30
Pfirsich-Spritz <i>Pfirsichlikör, Winzersekt, Soda</i>	7,80
„Mus(s)“ Muskateller & Muscaris feinherb <i>Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen</i>	0,1l 6,80
<i>... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte</i>	

... zur Einstimmung

Bunter Salatteller <i>verschiedene Rohkost und Blattsalate</i>	8,80
Filet vom hausgebeizten Sashimi-Lachs <i>Mango-Avocado-Salat, Passionsfrucht</i>	19,80
Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Pfifferlingtatar</i>	18,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe , gefüllte Kräuterflädle	8,80
Karotten-Ingwersuppe , gebackene Scampi-Praline	13,80
Essenz von der Strauchtomate , Ricotta-Basilikumnocken	12,80

... einfach mal ohne

Gebackener Ziegenkäse <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi</i>	24,80
Picatta von der Aubergine <i>auf Spaghettoni, pikante Paprikasauce</i>	24,80

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

Zur Krone



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Der Küchenchef empfiehlt ...

Zartes Maishähnchenbrüstchen weiße Portweinsauce, buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen	27,80
Tranchen vom heimischen Schweinefilet frische Pfifferlinge in Rahm, Schmorgemüse, Eierspätzle	28,80
Kaninchenrücken im Speckmantel ^{1) 3)} Zweierlei von der Erbse	38,80
Heimisches Rib-Eye-Steak „BBQ“ geschmorte Tomaten, Ofenkartoffeln Kräuterbutter, Romarinjus	36,80
Filetsteak vom Färöer-Lachs Zuckerschoten Kaviar-Kartoffeln	37,80

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

Königsberger Klopse Rote Beete Gemüse, Schwenkkartoffeln	26,80
---	-------

*Unsere Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.
Dadurch kann sich Ihre Zeit der Vorfreude verlängern ...*

*„Ich koche nicht für Sterne,
sondern mit viel Liebe und Sorgfalt für meine Gäste!“*

Heiko Isele

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



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

Rhabarber-Holunderblüte,
Himbeer-Paprika, Apfel-Weizengras

oder

ausgefallene Eiskreationen

	1 Kugel	3,80
Tonkabohne-Kokos, weißer Kaffee	ab drei, je Kugel	3,50
Himbeer-weiße Schokolade		

Trüffel-Pralinen

klassisch oder fruchtig	pro Stück	2,30
- immer ein Genuss	ab drei, je Stück	2,00

„Heiße Liebe“ nach Art des Chefs

	13,80
--	-------

Vanille-Parfait / Knusperboden / Himbeeren

Délice vom Tiramisu

	12,80
--	-------

zweierlei aus Rhabarber

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 - und was jetzt?

... davon ein auserlesenes Trio	14,80
---------------------------------	-------

Weinempfehlung - begleitend zu den Desserts:

Gewürztraminer, Spätlese	0,1 l	6,80
Weingut Moosmann, Buchholz		

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

Zur Krone