



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

Spätsommer im Glas alkoholfrei <i>prickelnder, aromatischer Früchtetraum</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

... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte

... zur Einstimmung

Kaiserstühler Feldsalatröschen <i>an Kartoffel-Walnussdressing, Speck und Croutons</i>	11,80
Carpaccio vom Muskatkürbis <i>Melonen-Gurkensalat, Scampi-Praline</i>	19,80
Terrine von der Wachtelbrust <i>Sauce Cumberland, buntes Salatbukett</i>	19,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe , gefüllte Kräuterflädle	8,80
Samtsuppe vom Muskatkürbis , Scampi-Praline	14,80
Aromatische Rote Beete-Meerrettichschaumsuppe	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 Spaghettini, 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 ...

Gesottene Rinderbrust Meerrettichsauce, Rote Beete-Gemüse, Schwenkkartoffeln	28,80
Brust vom „Freiland“ Schwarzfederhuhn aus Elsass-Lothringen glaciertes Rübengemüse, Dauphine-Kartoffeln	37,80
Sauerbraten vom Schwarzwälder Weidelamm Speckrahmwirsing ^{1) 3)} Kürbisgnocchi	32,80
Scheiben von der Kalbsleber zweierlei vom Knollensellerie, eingelegter Apfel	33,80
Filet vom arktischen Saibling aromatische Kräutersauce, Kohlrabi, feine Butterkartoffeln	34,80

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

Zartes Rehragout aus heimischen Wäldern Schmorbirne, Preiselbeeren hausgemachte Eierspätzle	31,80
--	-------

*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

... unser Regio-Menü

*Samtsuppe vom Muskatkürbis
gebackene Scampi-Praline*

*Gesottene Rinderbrust
Meerrettichsauce*

Rote Beete-Gemüse, Schwenkkartoffeln

*Zweierlei
Vom Bratapfel*

Menüpreis 54,00

... Heikos Saisonmenü

*Carpaccio vom Muskatkürbis
Melonen-Gurkensalat, Scampi-Praline*

*Aromatische Rote Beete
Meerrettich-Schaumsuppe*

*Brust vom „Freiland“ Schwarzfederhuhn
aus Elsass-Lothringen
glaciertes Rübengemüse, Dauphine-Kartoffeln*

*Creme Brulée vom Lebkuchen
Gewürze / Schokolade / Crunch / Zwetschge*

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

Erlesene Dessertkreationen

Raffiniertes Früchtesorbet

Himbeer-Paprika, Apfel-Weizengras

oder

ausgefallene Eiskreationen

Bratapfel, 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

„Heiße Liebe“ nach Art des Chefs 13,80

Vanille-Parfait / Knusperboden / Himbeeren

Zwetschgen-Crumble 12,80

Gebacken, warm serviert an Vanilleeis

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 21,80

mit Knäckebrot, Senfkaviar und Cassisfeige

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