



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... prickelnde Aperitifs

Frühling im Glas alkoholfrei <i>prickelnder Fruchtetraum, mit Kräutern verfeinert</i>	7,30
Aromatischer Erdbeercocktail <i>leicht prickelnd</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

Bunter Salatteller <i>verschiedene Rohkost und Blattsalate</i>	8,80
Terrine von Lachs und Zander <i>an bunten Frühlingssalaten</i>	19,80
Carpaccio von der Rinderlende <i>auf pikanter Marinade mit Parmesanspäne, Wachtelspiegelei</i>	19,80

... aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe , gefüllte Kräuterflädle	8,80
Schaumsuppe vom Bärlauch , gebackene Gravedlachspraline	13,80
Essenz von der Strauchtomate , Ricotta-Basilikumnocken	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

Der Küchenchef empfiehlt ...

Zartes Maishähnchenbrüstchen weiße Portweinsauce, buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen	28,80
Gesottene Rinderbrust Meerrettichsauce, Rote Beete-Gemüse, Schwenkkartoffeln	27,80
Kaninchenrücken im Speckmantel ^{1) 3)} Zweierlei von der Erbse	38,80
Crepinette von der Lammhüfte Schnippelbohnen ^{1) 3)} Kartoffelgratin	35,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten Schmortomaten Bärlauch-Risotto	34,80

Das Beste aus Oma Ursulas Küche

Kalbsfrikassee Schmorgemüse feine Butternudeln	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



ZUR KRONE
Landhotel *** Restaurant

... unser Regio-Menü

*Schaumsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch
gebackene Gravedlachs-Praline*

*Gesottene Rinderbrust
Meerrettichsauce*

Rote Beete-Gemüse, Schwenkkartoffeln

*Schokoladen-Joghurt-
Sauerkirschtörtchen*

Menüpreis 52,00

... Heikos Saisonmenü

*Terrine von Lachs und Zander
an bunten Frühlingssalaten*

*Essenz von der Strauchtomate
Ricotta-Basilikumnocken*

*Zartes Maishähnchenbrüstchen
weiße Portweinsauce
buntes Marktgemüse, Kartoffelplätzchen*

*Weißer Pfirsich
im Champagnersüppchen*

Menüpreis 73,00

*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