



ZUR KRONE  
Landhotel \*\*\* Restaurant

### *... prickelnde Aperitifs*

<b>Frühling im Glas</b> alkoholfrei <i>prickelnder Früchtetraum, mit Kräutern verfeinert</i>	7,30
<b>Aromatischer Erdbeercocktail</b> <i>leicht prickelnd</i>	7,80
<b>„Mus(s)“ Muskateller &amp; Muscaris</b> feinherb <i>Weingut Abril, Vogtsburg-Bischoffingen</i>	0,1l 6,80

*... weitere Empfehlungen finden Sie in unserer Getränkekarte*

### *... zur Einstimmung*

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

### *... aus dem Suppentopf*

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

### *... einfach mal ohne*

<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <i>unter der Pinienkern-Honig-Haube mediterranes Gemüseragout, Kartoffelgnocchi</i>	25,80
<b>Picatta von der Aubergine</b> <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 ...*

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

## *Das Beste aus Oma Ursulas Küche*

<b>Kalbsfrikassee</b> 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 Frühlingsalaten*

\*\*\*

*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