

♥ lich Willkommen
in der Krone, Britzingen



Verweilen und speisen in einem wunderschönen Gasträum oder auf der Terrasse, verwöhnt von einer kulinarischen regionalen Gastronomie in einem warmen und herzlichen Ambiente, betreut von freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeitern.

Philosophie von Küchenchef Sascha Kölsch:

Nach fünfeinhalb Jahren im Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal war ich acht Jahre im Hotel Schwarzmatt (ebenfalls Relais & Châteaux) und drei Jahre im Grandhotel Römerbad als Küchenchef tätig. In der Krone in Biengen haben wir sechs Jahre unsere erste Selbstständigkeit verwirklicht und sind jetzt in Britzingen, damit wir zum Kulinarischen auch Erholungsurlaub/Logis anbieten können. In der Küche verzichte ich bewusst auf modisches Food-Design und setze vielmehr auf klare Tellerarrangements, die den Wert der einzelnen Geschmackskomponenten erkennen lassen, statt die Zutaten in modischem Mischmasch untergehen zu lassen. „Die Qualität ist mir wichtig, nicht die Optik“. Ich kreierte Spezialitäten aus der regionalen Dreiländereck-Küche. Die Speisen werden stets frisch aus saisonalen Zutaten zubereitet.

Meine Familie und ich freuen uns sehr, Sie bereits im zweiten Jahr als meine Gäste begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Informelles | Social Media

Dienstag bis Samstag ab 17.30 Uhr

Sonntag 11.30 Uhr bis 15.00

Montag Ruhetag

Landgasthaus zur Krone | Familie Kölsch-Werner
Markgräfler Straße 32 | 79379 Müllheim-Britzingen

Tel: (+49) 07631-2046 | www.krone-britzingen.de | info@krone-britzingen.de



Wir würden uns sehr über Followers/ Likes/
positive Bewertungen freuen über
<https://www.facebook.com/ZurKrone/>

Tripadvisor | oder Google | Krone Britzingen



Krone-Menu

Gutedelcrèmesuppe
mit Kracherle

Kalbsrückensteak mit Rahmsauce,
Champignons und Knöpfe

Nougat-Moussetörtchen
mit Eierlikör

€ 32

Käse-Fondue mit Brot

...klassisch Schweizer Art € 15,50

...getrüffelt € 18,00

...mit Roquefort € 17,50

...mit Ziegenkäse € 17,00

Apéritifempfehlung

Weißburgunder Sekt –trocken-
Oder Nobling Sekt –extratrocken-
mit Pfirsichlikör, Cassis oder Holunder
als Hugo, Hugo red (mit Campari)
Aperol Sprizz oder Crodino Sprizz |
Wodka bianco (mit Holunder & Martini)

Alkoholfrei

Krone-Apéro (Maracuja, Ingwer, Minze)
Sanbitter Orange oder Soda
Hugo alkoholfrei
Crodino on Ice (it. Kräuter-Bitterlimonade)

Vorweg oder Vesper



Geräuchertes Forellenfilet₅ mit Meerrettich₅ und Salatgarnitur_{5,8} € 11,80

Ochsenmaulsalat mit Essiggemüse und Kräutern € 8,90

Wurstsalat mit oder ohne Käse

Lyoner in Streifen mit Zwiebel, Tomaten, Essiggurken₅ und Vinaigrette₅ € 8,90

Gemischter Beilagen-Blattsalat_{5,8} € 4,20

Großer bunter Salat_{5,8} € 7,20

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse aus dem Ofen € 14,80

Suppen

Steinpilzconsommé mit Gemüse € 5,50

Gutedelcrèmesuppe mit Kracherle € 4,90

Feines

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Grünkohl, Weißweinsauce und Nudeln € 21,90

Kalbsrückensteak mit Rahmsauce, Champignons und Knöpfe € 26,80

Rumpsteak mit Kräuterbutter *mit kleinem Fettrand (auf Wunsch ohne)* mit Beilagensalat₈ und Pommes € 22,90

Spanferkelbäckchen mit Apfel und Zwiebelsauce, Knöpfe und Salat € 19,80

Vegetarisch / Potamos

Linsengemüse₅ mit Knöpfe € 7,90

Schauen Sie auch bei unseren Rösti-Gerichten oder suchen Sie sich Ihre Lieblingskomponenten aus der Karte aus oder wir stellen Ihnen gerne einen Gang oder ein Menu zusammen

Ein Glas korrespondierender Wein 0,1l € 2,90

Regionales



Ein paar Kalbsbratwürste^{2, 9, 10ab} mit Sauce
und geschmorten Zwiebeln € 8,90

Linsengemüse⁵ mit Knöpfle und einem Wienerle^{2, 9, 10ab} € 8,90

1 paniertes Schweineschnitzel mit einem Beilagensalat^{5, 8} € 7,60

2 panierte Schweineschnitzel mit einem Beilagensalat^{5, 8} € 11,60

1 Maultasche⁹ geschmälzt mit Kartoffel-Blattsalat^{5, 8} € 10,20

2 Maultaschen⁹ geschmälzt mit Kartoffel-Blattsalat^{5, 8} € 15,20

Beilagen

Beilagenportion Kartoffelsalat^{5, 8} € 3,50

Beilagenportion Sauce € 2,00

Brot € 1,50

Beilagenportion Pommes⁵ € 3,50

Beilagen Knöpfle € 3,50

Beilagen Rösti € 3,50

Süßes

Schwarzwaldbecher € 6,50

Vanille- & Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne, Schokospäne

Apfelkompott mit Butterstreusel gebacken, dazu Rahmeis € 6,60

Nougat-Mousse-Törtchen im Baumkuchenmantel € 5,00

Eierlikörbecher € 6,50 *Vanille- & Schokoladeneis, Eierlikör, Sahne*

Espresso mit Vanilleeis € 3,50

Affogato al caffè | dt. „im Kaffee ertrunken“

1 Glas Süßwein 0,1l € 3,90

Allergiker

Auf Nachfrage erhalten Sie gerne unseren Ordner mit den Angaben,
oder Sie fragen unsere Servierkräfte.



Kartoffelrösti-Gerichte

Gebratener Kartoffelrösti

- | | |
|---|---------|
| mit Schmand, Champignons und Lauchzwiebeln
dazu ein kleiner Beilagensalat | € 11,80 |
| mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Gouda überbacken
dazu ein kleiner Beilagensalat | € 12,80 |
| mit Schmand, Räucherforelle und Meerrettich
dazu ein kleiner Beilagensalat | € 16,80 |
| mit Schmand, Spinat, Spiegelei und Bergkäse
dazu ein kleiner Beilagensalat | € 14,80 |
| mit Schmand, Pesto und mediterranem Gemüse
dazu ein kleiner Beilagensalat | € 12,80 |
| mit Schmand, Schäufele und Sauerkraut
dazu ein kleiner Beilagensalat | € 14,80 |