

Herzlich Willkommen in der Krone, Britzingen



Verweilen und speisen in einem wunderschönen Gastraum 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 bereite Spezialitäten aus der regionalen Dreiländereck-Küche zu, im Sinne von „Mindful eating“ Achtsam essen mit Körper, Herz und Verstand

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

Apéritifempfehlung

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

Alkoholfrei

Hugo alkoholfrei

Sanbitter Orange oder Soda

Crodino on Ice (it. Kräuter-Bitterlimonade)

Krone-Apéro (Maracuja, Ingwer, Minze)



Krone-Menu

Gutedelcrèmesuppe
mit Kracherle

Kalbsrückensteak mit Rahmsauce,
Champignons und Knöpfe

Crème Caramel
mit eingkochter Ananas

€ 33,00

Regionales Menu

Hühnerbrühe mit Einlage

Geschnetzeltes Zürcher Art
mit Champignons, Knöpfe

Schwarzwaldbecher

€ 25,00

Käse-Fondue mit Brot

...klassisch Schweizer Art € 15,50

...getruffelt € 18,00

...mit Roquefort € 17,50

...mit Ziegenkäse € 17,00



Kartoffelrösti-Gerichte

dazu Beilagensalat

mit Schmand, Champignons
und Lauchzwiebeln € 11,80

mit Schmand, Speck, Zwiebeln
und Gouda überbacken € 12,80

mit Schmand, Räucherforelle
und Meerrettich € 16,80

mit Schmand, Spinat, Spiegelei
und Bergkäse € 14,80

mit Schmand, Pesto und medi-
terranem Gemüse € 12,80

mit Schmand, Schäufele
und Sauerkraut € 14,80

Vorweg oder Vesper



Ochsenmaulsalat mit Essiggemüse und Kräutern € 8,90

Wurstsalat mit oder ohne Käse

Lyoner in Streifen mit Zwiebel, Tomaten, Essiggurken_s und Vinaigrette_s € 8,90

Geräuchertes Forellenfilet_s mit Meerrettich_s und Salatgarnitur_{s,8} € 11,80

Beilagensalat_{s,8} € 4,50 (nur als Beilage zum Hauptgericht)

Bunter Salatteller_{s,8} € 8,50

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse aus dem Ofen € 14,80

Suppen

Hühnerbrühe mit Einlage € 4,90

Gutedelcrèmesuppe mit Kracherle € 4,90

Hauptgerichte

1 paniertes Schweineschnitzel mit Brot_s € 6,90

2 panierte Schweineschnitzel mit Pommes und Beilagensalat_s € 14,90

1 Maultasche₉ geschmälzt mit Kartoffelsalat_{s,8} € 8,80

2 Maultaschen₉ geschmälzt mit Kartoffelsalat_{s,8} € 12,80

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

Geschmorte Kaninchenkeule mit glaciertem Gemüse und Knöpfle € 18,50
als kleine Portion € 15,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Linsengemüse, € 21,90
Weißweinsauce und Kartoffelwürfel als kleine Portion € 18,90

Kalbsrückensteak mit Rahmsauce, Champignons und Knöpfle € 26,90
als kleine Portion € 23,90

Wiener Schnitzel aus Kalbsrücken mit Pommes und Beilagensalat € 26,80

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

Geschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons, Knöpfle und Salat € 16,80

Vegetarisch / Potamos



Linsengemüse⁵ mit Knöpfle € 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

Beilagenänderung € 1,00

Zusätzliche Beilage € 3,50

Süßes

Apfelkompott mit Butterstreusel gebacken, dazu Rahmeis € 6,60

Crème Caramel mit eingekochter Ananas € 4,90

Eis mit Schuss € 4,30

Baileys | Grand Marnier | Amaretto | Eierlikör

Zitronensorbet mit Sekt oder Wodka € 6,80

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis € 3,50

Affogato al caffè | dt. „im Kaffee ertrunken“

Schwarzwaldbecher (*Vanille- & Schokoladeneis, Schattenmorellen & Kirschwasser mit Sahne*) € 6,50

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

Eis je Kugel € 1,80

(Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitrone)

1 Glas Süßwein 0,1l € 3,90

Allergiker

Informieren Sie sich bei unserer Servierkraft, diese wird Ihnen gerne behilflich sein.

2 Konservierungsstoffe, 5 Sulfide (Essig), 8 Senf (Süßstoffe), 9 Phosphat (Käse), 10 Nitritpökelsalz, 10ab Milcheiweiß