

# ♥lich 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](http://www.krone-britzingen.de) | [info@krone-britzingen.de](mailto: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

Rosé Sekt -brut- oder  
Weißburgunder Sekt –trocken-  
oder Nobling Sekt –extratrocken-  
mit Pfirsichlikör, Cassis oder Holunder  
als Hugo, Hugo red (mit Campari)  
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  
Rhabarberkompott

€ 35,00

## Regionales Menu

Bunter Salatteller

\*\*\*\*\*

Geschmorte Kaninchenkeule mit  
glaciertem Gemüse und Knöpfe

\*\*\*\*\*

Schwarzwaldbecher

€ 27,50

## Markgräfler Stangenspargel

mit Vinaigrette ( Tomate, Kräutern und Ei) **oder** zerlassener Butter **oder**  
Sauce Hollandaise dazu Kräuterflädle **oder** kleine Kartoffeln in der Schale  
gegart € 19,90 | als halbe Portion € 16,90

...mit gekochtem Schinken .+ € 4,60

...mit paniertem Schnitzel .+ € 5,30

...mit Zanderfilet .+ € 11,80

...mit Kalbsrückensteak .+ € 15,80

...mit rosa gebratenem Rumpsteak .+ € 14,80

Spargelteller:

½ Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,  
Kartoffeln und Schnitzel . € 19,90 (ohne Umbestellung)

Eine gekochte bissfeste Spargelportion zum Mitnehmen € 11,00  
(nur noch kurz erwärmen und Beilagen dazu- feiner Genuss zuhause)

## Vorweg oder Vesper



Ochsenmaulsalat mit Essiggemüse und Kräutern 5 € 8,90

Wurstsalat mit oder ohne Käse

*Lyoner in Streifen mit Zwiebel, Tomaten, Essiggurken und Vinaigrette* 5 € 8,90

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Salatgarnitur 5,8 € 11,80

Beilagensalat (*nur als Beilage zum Hauptgericht*) 5,8 € 4,50

Bunter Salatteller 5,8 € 8,90

Bunter Blattsalat mit Ziegenkäse aus dem Ofen 5 € 14,80

## Suppe

Gutedelcrèmesuppe mit Kracherle € 4,90

## Hauptgerichte

1 paniertes Schweineschnitzel mit Brot € 5,80

2 panierte Schweineschnitzel mit Pommes und Beilagensalat € 15,80

1 Maultasche geschmälzt mit Kartoffelsalat 5,8,9 € 8,80

2 Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat 5,8,9 € 12,80

Linsengemüse mit Knöpfle und einem Wienerle 5,2,9,10ab € 8,90

Geschmorte Kaninchenkeule mit glaciertem Gemüse und Knöpfle € 18,80  
als kleine Portion € 15,80

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spargelragoût,  
Weißweinsauce und Kartoffeln € 23,90 als kleine Portion € 20,90

Kalbsrückensteak mit Rahmsauce, Champignons und Knöpfle € 26,80  
als kleine Portion € 23,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes und Beilagensalat € 26,80  
als kleine Portion € 22,80

Rumpsteak mit Kräuterbutter, kleinem Fettrand (auf Wunsch ohne),  
Beilagensalat und Pommes 8 € 23,90

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



## 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, Spargel, Lauchzwiebeln und Tomate € 15,80
- ...mit Schmand und gebratenen Maultaschenstreifen € 15,80
- ...mit Schmand Ziegenkäse und Feigensenf € 15,80

## Vegetarisch / Potamos

Linsengemüse mit Knöpfle 5 € 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

1 Glas Süßwein 0,1l € 3,90

Apfelkompott mit Butterstreusel gebacken, dazu Rahmeis .€ 6,60

Crème Caramel mit Rhabarberkompott .€ 4,90

Eis mit Schuss *mit wahlweise Baileys | Grand Marnier | Amaretto | Eierlikör* .€ 4,30

Zitronensorbet mit Sekt oder Wodka .€ 6,20

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis .€ 3,50

Schwarzwaldbecher (*Vanille- & Schokoeis, Schattenmorellen, Sahne & Kirsch*) .€ 6,50

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

je Kugel Eis (*Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitrone*) .€ 1,80

## Allergiker

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