

# ♥lich Willkommen in der Krone, Britzingen



*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 vierten Jahr als meine Gäste begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

## ♥ Warme Gerichte & Geschenke zur Abholung ♥

**Donnerstag - Sonntag 12 Uhr bis 18 Uhr**

*Warme Gerichte bestellbar bis 1 Stunde vor gewünschter Abholzeit,  
letzte Annahme bis 17 Uhr des gleichen Tages*

Eingekochte Gerichte zur Abholung 24/7 am Automaten,  
bei größeren Mengen bitte rechtzeitig vorbestellen

**Gerichte siehe [www.krone-britzingen.de/kulinarik](http://www.krone-britzingen.de/kulinarik)**

**Bestellung unter Tel 07631-2046 oder per WhatsApp 0175-8509879**



Wir würden uns sehr über Followers/ Likes/ positive Bewertungen freuen  
über <https://www.facebook.com/ZurKrone/>  
[https://www.instagram.com/krone\\_britzingen/](https://www.instagram.com/krone_britzingen/)  
**Tripadvisor** oder **Google** | Krone Britzingen

Landgasthaus zur Krone, Britzingen | Familie Kölsch-Werner  
Markgräfler Straße 32 | 79379 Müllheim-Britzingen  
Tel: (+49) 07631-2046 | [info@krone-britzingen.de](mailto:info@krone-britzingen.de) | [www.krone-britzingen.de](http://www.krone-britzingen.de)

## Getränke-Empfehlung

Fl. Weißburgunder Sekt, L –trocken-  
oder Fl. Nobling Sekt L–extratrocken-  
Fl. Rosé Sekt, L

Große Auswahl an Wein

(fragen Sie nach unserem Angebot)



## Krone-Menu

Endiviensalat fein geschnitten  
mit Vinaigrette j

\*\*\*\*\*

Kaninchenkeulen in Behringer  
Spätburgunder geschmort,  
mit Wurzelgemüse  
und Kartoffelgratin g,i,l

\*\*\*\*\*

Crumble a

€ 25,20

& eine Flasche 0,375l Wein € 29,20

## Regionales Menu

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*\*\*

Rinderbraten mit Behringer  
Rotwein geschmort, Wurzelgemüse  
und geschmelzte Knödel a,l,i

\*\*\*\*\*

PannaCotta im Weckglas c,g

€ 19,80

& eine Flasche 0,375l Wein € 23,80

## Valentins-Menu

12.2, 13.2. & So, 14.2.2021

Salat von geräucherter Forelle,  
Gurke, Kartoffeln,  
Sauerrahm und Senf



Rosa gebratene Rindersteakhüfte  
unter der Thymiankruste  
mit gebratener Artischocke,  
roter Paprika  
und gebackenen Kartoffeln



Quark-Mousse  
mit Himberragoût

€ 29,80

♥ Reservierung bis 9.2. erforderlich ♥

## Vorweg | Vesper



Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Wurzelgemüse (*i, vegan*) € 4,00 ✓

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Kartoffel-Gurkensalat *d,j* € 11,80

Endiviensalat fein geschnitten mit Vinaigrette € 5,40 ✓

Endiviensalat fein geschnitten mit Vinaigrette und Speck € 6,40

## Feine Gerichte

Vegan

Kaninchenkeulen in Behringer Spätburgunder geschmort, mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin *g,i* € 18,80

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Kalamata-Oliven-Risotto *d,j* € 22,50

Rosa gebratenes Rumpsteak vom Weiderind mit kleinem Fettrand  
(*auf Wunsch auch ohne*) mit geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin *g* € 21,80

Rinderbraten mit Behringer Rotwein geschmort  
dazu Wurzelgemüse und geschmelzte Knödel *a,l,i* € 17,80

2 panierte Schnitzel vom Schweinelachs (*Fleisch aus Baden-Württemberg*)  
mit Pommes frites *a,c* € 12,80

Spinatravioli an Tomatensauce mit geschmortem Wintergemüse ✓  
(*a,i, vegan*) € 13,80

## Süßes

Crumble *a* € 4,50

PannaCotta im Weckglas *c,g*  
€ 2,50

 Schwarzwälder  
Kirschtorte (*im Weckglas - auf  
Bestellung zubereitet a,g,l*) € 4,50

Schokoladen-Walnuss-  
Brownie im Weckglas *a,g,c,h*  
€ 3,20

### Allergene

**A** Glutenhaltiges Getreide  
**B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
**H** Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse  
**I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**L** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind  
**M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Schinken\* = Formvorderschinken

### Zusatzstoffe

1 Stabilisator  
2 Säuerungsmittel  
3 Emulgator  
4 Antioxidationsmittel  
5 Geschmacksverstärker  
6 Konservierungsstoffe  
7 Farbstoff  
8 Geller- u. Verdickungsmittel  
9 Geschwärtz  
10 Geschwefelt  
11 Rauch  
12 Coffeinhaltig

Stand: September 2017

♥ Zäcken aus der Krone ♥ ein Stück Krone für Zuhause



## Gekühlter Essens-Automat 24/7

Bestückt mit verschiedenen u.a. eingekochten Gerichten im Weckglas wie z.B.

**eingemachtes Kalbfleisch** € 9,00+ € 1,00 | **Rinderroulade** € 7,50 + € 1,00

**Geschnetzeltes** € 7,50 + € 1,00 | **Ochsenbäckle** € 13,00 + € 1,00

**Curry-Wurst** € 2,50 + € 1,00 | **Goulasch in Pfeffersauce** € 8,00 + € 1,00

**Boeuf „Britzingen“** € 13,00+ € 1,00 | **Knöpfle** € 4,00 + € 1,00

**Käse-Knöpfle** € 5,00 + € 1,00 | **Sauerbraten** € 9,00 + € 1,00

**Eingemachtes Kalbfleisch** € 9,00+ € 1,00 | **Goulaschsuppe** € 6,00+ € 1,00

**Linsengemüse (vegan)** € 5,50+ € 1,00 | **Kartoffelsalat** € 4,00 + € 1,00

**Rindergoulasch mit Paprika** € 9,00+ € 1,00

**Wildschweingoulasch** € 9,00+ € 1,00 | **Kalbsbraten** € 13,00+ € 1,00

**Schoko-Walnuss-Brownie** € 3,20+ € 1,00 | **Panna Cotta** € 2,50 + € 1,00

Fragen Sie nach den aktuellen Gerichten, wir stellen Ihnen gerne eine Auswahl zusammen.

## Warme Gerichte & Geschenke zur Abholung

Donnerstag bis Sonntag 12 Uhr bis 18 Uhr

**Gerichte siehe [www.krone-britzingen.de/kulinarik](http://www.krone-britzingen.de/kulinarik)**

Bestellung unter Tel 07631-2046 oder per WhatsApp 0175-8509879



## Geschenkk Ideen

Verwöhnen Sie Ihre Mitarbeiter/  
Freunde/ Familie doch mal mit einem  
Genießer-Körbchen mit Saschas feinen



eingekochten Gerichten in Weck-Gläsern <https://www.krone-britzingen.de/ProduktePreise.pdf>, und schönen Geschenken wie Honig aus Britzingen, feine Weine oder Winzersekt von <https://behringer-wein.de/>, stilvolle Kunst von <https://www.petraevahauser.de> und Kaffee & Tee-Präsente von <https://kaffee-fredo.de/>