



In der „Krone“ wird der Kaffeegenuss nach dem Essen zum Event. Tartar von Baacher Lachsforelle mit Gartengurke.



HOTEL RESTAURANT KRONE

GESCHMACKS-ERLEBNISSE von urschwäbisch bis außergewöhnlich

Er ist überzeugter Kaffee-Liebhaber, gelernter Koch, Hotelfachmann, Weinkenner und leidenschaftlicher Gastronom. Anhängern feiner Genüsse ist Björn Bergmann längst kein Unbekannter mehr. Der gebürtige Esslinger, der in Schorndorf aufgewachsen ist und jetzt gemeinsam mit seiner Familie in Remshalden-Geradstetten lebt, überzeugt bereits mit seinem kochkünstlerischen Repertoire in den namhaftesten Küchen der Region. Nach Stationen bei Franz Feckl, Bernhard Diers und Sante di Santis kocht Björn Bergmann nun seit zwei Jahren in der „Krone“ groß auf, dass es eine Freude ist. Mit kreativem Kopf und sicherer Hand pflegt der „Urschwabe“ seinen eigenen Stil, präferiert die Wurzeln der regionalen Esskultur, setzt auf moderne Einfälle und kombiniert frischeste Zutaten individuell, raffiniert und variantenreich. „Die Speisekarte wechselt alle vier Wochen. Im Juli können unsere Gäste beispielsweise den Geschmackserlebnissen der deutsch-französischen Küche nachspüren“, erklärt Björn Bergmann. „Auch die Weinkarte mit zumeist edlen Tropfen

aus der Region wird jeden Monat erneuert“. Doch nicht nur ein Blick auf die Kreszenzenliste lohnt. Nach den kulinarischen Schwelgereien legt der Hausherr dem Gast die Lektüre der Kaffeekarte ans Herz und gibt sodann kenntnisreich die passende Erklärung dazu. Björn Bergmann ist zweifellos Kaffee Connaisseur mit Herz und Seele. Der Kaffeegenuss nach dem Essen wird zum Event, denn seltene Kaffeebohnen, die pro Tasse frisch gemahlen und am Tisch des Gastes eigens in kleinen Filterkännchen aufgebriht werden, verbreiten ihre Aromenvielfalt – von fruchtig über zitrusartig bis nussig.

„Leider ist dieses „Filterkaffeekonzept“ kaum etabliert, denn nur ein einziges Restaurant bietet außer unserer „Krone“ in Deutschland dieses Verfahren und die

auserlesenen Sorten an“, bedauert Björn Bergmann. Noch mehr köstliche Glanzlichter werden bei allerlei Events gesetzt, bei Weinproben mit Winzermoderation, einem phantastischen Abend mit Zauber-Künstler, Themenmenüs oder Saison-Höhepunkten wie BBQ mit Original Smoker-Grill. Auch für die Unterbringung der Gäste in den einfachen, aber gemütlichen Gästezimmern des Hauses ist gesorgt. ■

*Gastgeber: Björn Bergmann
Obere Hauptstr. 2
73630 Remshalden-Geradstetten
Telefon: 0 71 51 / 2 97 92
E-Mail: info@krone-geradstetten.com
Internet: www.krone-geradstetten.com
Öffnungszeiten Küche: Mo. bis Sa. 17.30 Uhr,
So. 12.00 – 14.00 und ab 18.00 oder nach
Vereinbarung, Ruhetag: Mittwoch*



Junger und dynamischer Gastgeber:
Björn Bergmann.