



★★★★

Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...

Wir freuen uns, dass Sie wieder da sind!

Als familiengeführtes 4-Sterne Privathotel legen wir schon seit 1902 größten Wert auf erstklassigen Service, größten Komfort und viel Liebe zum Detail, dies gilt natürlich auch für unser Restaurant Krone.



Nach dem langen Lockdown freuen wir uns umso mehr, dass wir Sie wieder bei uns begrüßen dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Restaurant Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch: Mittagstisch 12.00-14.00 Uhr

Montag bis Samstag: Abendessen ab 18.00 Uhr

Sonntag: Ruhetag (Auf Veranstaltungsanfrage möglich)

Mehr Infos unter www.krone-pforzheim.de



Suppen und Salate/ Soups and starters

alle Salate werden mit frischem Baguette serviert /
all salads served with baguette

Tagessuppe
soup of the day
4,50 €

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Grießklößchen ^{1,6,9}
Beef broth with sliced "pancakes"
5,50 €

Bunter Salat aus der Küche
side dish salad from the kitchen
7,50 €

Großer gemischter Salat ... wahlweise mit:
large salad plate... optionally with:
Garnelen ³ / Shrimps
gebratenen Champignons / fried mushrooms
Putenstreifen / stripes of turkey
15,50 €



Hauptgang/ main course

**Cordon Bleu ^{1,6,9} von der Pute
oder vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln**

Cordon bleu from the turkey with fried potatoes

17,50 €

„Schwabenpfännle“ ^{1,6,9}

**gebratene Schweinelendchen mit Jus und Rahmpilze an
Käsespätzle**

*fried pork-medallions with jus, creamy mushrooms and cheese
noodles*

24,00 €

Zwiebelrostbraten ^{1,9}

mit Burgunderjus und handgeschabten Spätzle

*“Onion beefsteak” with burgundy jus and
homemade “Swabian noodles”*

24,50 €

**Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Pommes-frites oder
Bratkartoffeln dazu BBQ Soße oder Kräuterbutter ⁶ oder
Pfefferrahmsoße ⁶**

*Beef steak, choose with French fries or fried potatoes with BBQ
sauce*

or herbal butter or pepper-cream

200 gr. 23,50 €

300 gr. 27,50 €

Grillvariation

**kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit gebratenem
Speck wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln,
dazu BBQ Soße oder Kräuterbutter ⁶ oder Pfefferrahmsoße ⁶**

*„Grill variation”, small steaks from beef, pork and turkey, choose
with*

*French fries or fried potatoes, with BBQ sauce or herbal butter or
pepper-cream*

300 gr. 25,00 €



Aus der Fischküche/ fish

Gegrillte Garnelen ^{1,3}
mit Pesto Pasta und Knoblauch
Grilled shrimps with pesto Pasta and garlic
21,00 €

Lachsforellenfilet ^{1,2,6}
an Rahmspinat und Salzkartoffeln
Salmon fillet from the "Ayachtal"
with creamed spinach and boiled potatoes
22,50 €

Vegetarisch/ Veggie

Cremiges Pilzrisotto ⁶
mit mediterranem Gemüse und gegrillten Salatherzen
Creamy mushroom risotto
with vegetables and grilled lettuce hearts
16,50 €

Hausgemachte Käsespätzle ^{1,6,9}
mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat
Homemade cheese-noodles "swabian style" with melted onions
and a small salad
15.50 €



Aus der kalten Küche/ cold kitchen

„Kronen“ Vesper von allem ein bisschen

Kronen vesper“, a bit of everything

12,80 €

Straßburger Wurstsalat ^{1,6,11}

von Lyoner Wurst und Allgäuer Käse, garniert mit feinen
Zwiebelringen,

dazu Bauernbrot - gerne auch ohne Käse möglich

“Straßburger Wurstsalat“, salad made of pork sausage, “Allgäuer”
cheese

and onion rings served with bread - also possible without cheese

11,50 €

Dessert/ sweet temptations

Barista Trilogie mit einer Kugel Espresso-Krokant-Eis

mit verschiedenen Feingebäck, dazu einen Cappuccino ^{1,6}

espresso ice-cream and pastries

7,00 €

Pfannkühle mit Vanilleeis ^{1,6,9}

Pancakes with vanilla ice cream

8,50 €

Frisch zubereitetes Schokokühle

mit flüssigem Kern und Kirscheis ^{1,6}

chocolate cake with liquid core and cherry ice-cream

9,00 €

Tagesdessert

dessert of the day

4,50 €

pro Umbestellungen der Gerichte berechnen wir 1 €

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene:

1)glutenhaltiges Getreide 2)Fisch 3)Krebstiere 4)Schwefeldioxid& Sulfite 5)Sellerie 6)Milch& Laktose 7)Sesam
8)Schalenfrüchte 9)Eier 10)Lupinen 11)Senf 12)Soja 13)Weichtiere 14)Erdnüsse