



★★★★

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.



**Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu 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

Tagessuppe
soup of the day
5,- €

gelbe Paprikacremesuppe mit gegrillter Garnele ^{3,6}
yellow paprika cream soup with grilled shrimp
8,- €

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen ^{1,6,9}
Beef broth with sliced "maultaschen"
6,50 €

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

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
gegrilltem mediterranem Gemüse und Schafskäse/
grilled mediterranean vegetables and feta cheese
Putenstreifen / stripes of turkey
15,50 €

Carpaccio vom Rind
fein mariniert, mit Parmesanspänen und Salatbukett ⁶
marinated beef carpaccio with parmesan and salad bouquet
14,- €

3 „Bruschetta“
geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfel¹
toasted white bread with marinated diced tomatoes
7,50 €

Hauptgang/ main course

„Schwabenpfännle“^{1,6,9}

gebratene Schweinelendchen mit Jus und Rahmpilze an Käsespätzle
fried pork-medallions with jus, creamy mushrooms and cheese noodles

24,- €

Zwiebelrostbraten^{1,9}

mit Burgunderjus und hausgemachten Spätzle

“Onion beefsteak” with burgundy jus and
homemade spaetzle

24,50 €

Rosa gebratenes Rinderrückensteak
mit Pommes-frites oder Bratkartoffeln

dazu BBQ Soße oder Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce⁶

Beef steak, choose with French fries or fried potatoes with BBQ sauce or
herbal butter or pepper-cream

200 gr. 25,- €

300 gr. 29,- €

Grillvariation

kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit gebratenem
Speck wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln,
dazu BBQ Soße oder Kräuterbutter⁶ oder Pfefferrahmsauce⁶

„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,- €

„Surf and Turf“ mal anders

rosa gebratenes Rinderrückensteak und gegrillte Garnele

an Speckbohnen und Kartoffelecken³

“Surf and Turf” with a difference, Beef steak and grilled shrimp with bacon
beans and potato wedges

32,- €

**Geschmorte Schweinebäckle an Rahmsauerkraut
und hausgemachten Spätzle ^{1,6,9}**
braised pork cheeks with creamed sauerkraut and homemade spaetzle
18,50 €

„Schwaben Pizza“
hausgemachte Maultaschen gebacken mit Ei, dazu Beilagensalat ^{1,6,9}
Swabian pizza homemade “maultaschen” baked with egg and
a side dish salad
15,50 €

**Cordon Bleu von der Pute
oder vom Schweinerücken an Rahmerbsen und Kartoffelkroketten ^{1,6,9}**
Cordon bleu from the turkey or pork with creamed peas
and potato croquettes
17,50 €

Kalbsleber “Berliner Art”
mit Röstzwiebeln, gebratenem Speck und Apfelscheibe an Bratkartoffeln¹
Veal liver “Berliner Art” with roasted onions, fried bacon and apple slices with
fried potatoes
19,90 €

**Rahmschnitzel vom Schweinerücken oder Putenbrust
mit hausgemachten Spätzle ^{1,6,9}, wahlweise mit:**
creamied schnitzel from pork or turkey with homemade spaetzle, optionllay
with:

Pilzrahmsauce / mushroom-cream sauce
Pfefferrahmsauce / pepper-cream sauce
Rahmsaue / cream sauce
17,- €



Aus der Fischküche/ fish

Gegrillte Garnelen ^{1,6}
an Hummerbuttersauce mit Nudeln und Parmesan,
dazu geschmorte Kirschtomate
Grilled shrimps on lobster butter sauce with pasta and parmesan,
with brased cherry tomatoes
24,50 €


Doradenfilet vom Grill ^{1,2}
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bream fillet
with mediterranean vegetables and rosemary potatoes
22,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Rahmspinat und Risoleekartoffeln ^{1,2,6}
Zander fillet fried on the skin with creamed spinach and risole potatoes
23,50 €

Vegetarisch/ Veggie

Hausgemachte Käsespätzle ^{1,6,9}
mit Zwiebelschmelze und buntem Salat
Homemade cheese-noodles with melted onions and salad
15,50 €

Feine Pestonudeln mit Kirschtomaten und Blattsalat ^{1,6,9}
Fine pesto pasta with cherry tomatoes and lettuce salad
15,50 €



Aus der kalten Küche/ cold kitchen

„Kronen“ Vesper von allem ein bissle
Kronen vesper“, a little bit of everything
12,80 €

Straßburger Wurstsalat ^{1,6,11}
von Lyoner Wurst und Allgäuer Käse, garniert mit feinen Zwiebelringen,
mit Bratkartoffeln - gerne auch ohne Käse möglich
“Straßburger Wurstsalat“, salad made of pork sausage, “Allgäuer” cheese and
onion rings served with fried potatoes - also possible without cheese
13,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit Bärlauchremoulade, Bratkartoffeln und Gürkle⁹
roast beef sliced cold with wild garlic remoulade, fried potatoes and
cucumber
17,80 €

*pro Umbestellungen der Gerichte berechnen wir 1 €
für Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir 1 €*

Dessert/ sweet temptations

Crème brulée mit Cassissorbet fein garniert ⁶
Crème brulée with cassis sorbet
8,00 €

Barista Trilogie mit einer Kugel Kaffeeis
mit verschiedenen Feingebäck, dazu ein Heißgetränk Ihrer Wahl ^{1,6}
coffee ice-cream, pastries and a hot drink (espresso, cappuccino etc.)
7,00 €

Tagesdessert “lassen Sie sich überraschen“
dessert of the day, let you surprise
4,50 €

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