



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 Freitag: Abendessen ab 18.00 Uhr

Samstag & Sonntag: Ruhetag

Auf Veranstaltungsanfrage öffnen
wir auch am Wochenende für Sie.

Mehr Infos unter www.krone-pforzheim.de



Suppen und Salate/ Soups and starters

Tagessuppe
soup of the day
6,- €

Fruchtige Tomatensuppe mit Kracherle ¹
Fruity tomato soup with "kracherle"
8,- €

Rinderkraftbrühe „Celestine“
mit Kräuterpfannkuchen und Gemüsewürfel ^{1,6,9}
„Celestine“ beef broth with herb pancakes and vegetable cubes
7,50 €

alle Salate werden mit Brot serviert
all salads served with baguette

Bunter Salat aus der Küche
side dish salad from the kitchen
8,50 €

Großer gemischter Salat ... wahlweise mit:
large salad plate... optionally with:
Garnelen ³ / Shrimps
gegrilltem mediterranem Gemüse und Hirtenkäse/
grilled mediterranean vegetables and feta cheese
Putenstreifen / stripes of turkey
16,50 €

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

„Bruschetta“
3 geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfel¹
toasted white bread with marinated diced tomatoes
8,50 €

Hauptgang/ main course

„Schwabenpfännle“^{1,6,9}

gebratene Schweinelendchen mit Jus und Rahmpilze an Käsespätzle
Preiselbeer Pfirsich

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

26,- €

Zwiebelrostbraten^{1,9}

mit Burgunderjus und hausgemachten Spätzle

“Onion beefsteak” with burgundy jus and
homemade spaetzle

29,- €

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. 28,- €

300 gr. 33,- €

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. 28,- €



Hauptgang/ main course

„Surf and Turf“ mal anders
rosa gebratenes Rinderrückensteak und gegrillte Garnele
an Speckbohnen und Kartoffelecken und Kräuterbutter ³
“Surf and Turf” with a difference, Beef steak and grilled shrimp with bacon
beans and potato wedges

34,- €

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

16,50- €

Cordon Bleu von der Pute
oder vom Schweinerücken an Kartoffelkroketten und Beilagensalat ^{1,6,9}
Cordon bleu from the turkey or pork with
potato croquettes and side dish salad

23,50- €

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

24,- €

Rahmschnitzel „Natur“ vom Schweinerücken oder Putenbrust
mit hausgemachten Spätzle ^{1,6,9}, wahlweise mit:
creamed schnitzel from pork or turkey with homemade spaetzle, optionally
with:

Pilzrahmsauce / mushroom-cream sauce

Pfefferrahmsauce / pepper-cream sauce

Rahmsauce / cream sauce

19,50 €

Aus der Fischküche/ fish

Gegrillte Garnelen ^{1,6}
mit Safransauce und feinen Nudeln
Grilled shrimps with safran sauce and noodles
25,- €

Doradenfilet vom Grill ^{1,2}
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Grilled sea bream fillet
with mediterranean vegetables and rosemary potatoes
26,- €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Rahmspinat und Risoleekartoffeln ^{1,2,6}
Zander fillet fried on the skin with creamed spinach and risole potatoes
27,50 €

Vegetarisch/ Veggie

Hausgemachte Käsespätzle ^{1,6,9}
mit Zwiebelschmelze und buntem Salat
Homemade cheese-noodles with melted onions and salad
16,50 €

Cremiges Pilzrisotto mit mediterranem Gemüse ^{1,6}
und Salatbouquet

Creamy mushroom risotto
with Mediterranean vegetables and salad bouquet
18,50 €



Aus der kalten Küche/ cold kitchen

„Kronen“ Vesper von allem a bissle
Kronen vesper“, a little bit of everything
14,50 €

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
15,50 €

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

Dessert/ sweet temptations

Pfannkuchen mit Früchten und Vanille Eis ^{1,6,9}
Pancake with fruits and vanilla ice cream
9.00 €

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

7,50 €

Tagesdessert “lassen Sie sich überraschen“
Dessert of the day, let you surprise
5,- €

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