

# 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](http://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 <sup>1,6,9</sup>  
Beef broth with sliced "pancakes"  
5,50 €*

*Bunter Salat aus der Küche  
side dish salad from the kitchen  
6,50 €*

*Großer gemischter Salat ... wahlweise mit:  
large salad plate... optionally with:  
Garnelen <sup>3</sup> / Shrimps  
gebratenen Champignons / fried mushrooms  
Putenstreifen / stripes of turkey  
14,50 €*



## *Hauptgang/ main course*

*Cordon Bleu <sup>1,6,9</sup> von der Pute  
oder vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln  
Cordon bleu from the turkey with fried potatoes  
15,50 €*

*„Schwabenpfännle“ <sup>1,6,9</sup>  
gebratene Schweinelendchen mit Jus und Rahmpilze an Käsespätzle  
fried pork-medallions with jus, creamy mushrooms and cheese noodles  
22,00 €*

*Zwiebelrostbraten <sup>1,9</sup>  
mit Burgunderjus und handgeschabten Spätzle  
“Onion beefsteak” with burgundy jus and  
homemade “Swabian noodles”  
22,50 €*

*Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Pommes-frites oder Bratkartoffeln dazu  
BBQ Soße oder Kräuterbutter <sup>6</sup> oder Pfefferrahmsoße <sup>6</sup>  
Beef steak, choose with French fries or fried potatoes with BBQ sauce  
or herbal butter or pepper-cream  
200 gr. 21,50 €  
300 gr. 25,50 €*

*Grillvariation  
kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit gebratenem  
Speck wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln,  
dazu BBQ Soße oder Kräuterbutter <sup>6</sup> oder Pfefferrahmsoße <sup>6</sup>  
„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. 23,00 €*



## *Aus der Fischküche/ fish*


*Gegrillte Garnelen* <sup>1,3</sup>  
*mit Pesto Pasta und Knoblauch*  
*Grilled shrimps with pesto Pasta and garlic*  
19,00 €

*Lachsforellenfilet vom Eyachtal* <sup>1,2,6</sup>  
*an Rahmspinat und Salzkartoffeln*  
*Salmon fillet from the "Eyachtal"*  
*with creamed spinach and boiled potatoes*  
20,50 €

## *Vegetarisch/ Veggie*

*Cremiges Pilzrisotto* <sup>6</sup>  
*mit mediterranem Gemüse und gegrillten Salatherzen*  
*Creamy mushroom risotto*  
*with vegetables and grilled lettuce hearts*  
14,50 €

*Hausgemachte Käsespätzle* <sup>1,6,9</sup>  
*mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat*  
*Homemade cheese-noodles "swabian style" with melted onions and a small salad*  
14.50 €



## *Aus der kalten Küche/ cold kitchen*

*„Kronen“ Vesper von allem ein bisschen  
Kronen vesper“, a bit of everything  
10,80 €*

*Straßburger Wurstsalat <sup>1,6,11</sup>  
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  
11,00 €*

## *Dessert/ sweet temptations*

*Barista Trilogie mit einer Kugel Espresso-Krokant-Eis  
mit verschiedenen Feingebäck, dazu einen Cappuccino <sup>1,6</sup>  
espresso ice-cream and pastries  
6,00 €*

*Pfannküchle mit Vanilleeis <sup>1,6,9</sup>  
Pancakes with vanilla ice cream  
7,50 €*

*Frisch zubereitetes Schokoküchle  
mit flüssigem Kern und Kirscheis <sup>1,6</sup>  
chocolate cake with liquid core and cherry ice-cream  
8,00 €*

*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& Sulfit 5)Sellerie 6)Milch& Laktose 7)Sesam  
8)Schalenfrüchte 9)Eier 10)Lupinen 11)Senf 12)Soja 13)Weichtiere 14)Erdnüsse

# Unsere Wochenempfehlung

Wöchentlich wechselnde regionale Spezialitäten  
von unserer Küche mit Liebe zubereitet!

*Hausgemachte Maultaschen geschmelzt  
mit Kartoffelsalat <sup>1,6,9</sup>*

☆☆☆

*Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung  
In fruchtiger Tomatensauce- Parmesan <sup>1</sup>*

☆☆☆

*Spagetti Bolognese mit Parmesan <sup>1,5</sup>  
und kleinem Blattsalat*

☆☆☆

*Currywurst mit Pommes frites <sup>4,11</sup>  
und dazu ein 0,3 Bier*

Je 12,00€

## Rustikale Klassiker die ganze Woche

*Pikanter Wurstsalat mit Emmentaler Käse*

*Herzhaft garniert mit Bauernbrot <sup>1,6,9</sup>*

11,00 €

*Bauernomelette mit Salatbouquet und Essig-Gürkchen <sup>9</sup>*

12,00 €



### 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