



★★★★

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

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

Kartoffelcremesuppe mit Croutons¹
Potato cream soup with croutons
7,50 €

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

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

Carpaccio vom Rind
fein mariniert, mit Parmesanspänen
und Salatbukett⁶
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 €

Großer gemischter Salat ... wahlweise mit:
large salad plate... optionally with:
Garnelen³ / Shrimps
Gegrilltes mediterranes Gemüse und Schafskäse/
grilled mediterranean vegetables and feta cheese
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 or from the pork 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 hausgemachten Spätzle
“Onion beefsteak” with burgundy jus and
homemade “Swabian noodles”
24,50 €

**Rosa gebratenes Rinderrückensteak
mit Pommes-frites oder Bratkartoffeln**
dazu BBQ Soße oder Kräuterbutter⁶ oder Pfefferrahmsoße⁶
Beef steak, choose with French fries or fried potatoes with BBQ sauce or
herbal butter or pepper-cream
200 gr. 25,00 €
300 gr. 29,00 €

Grillvariation
kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit gebratenem
Speck wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln,
dazu BBQ Soße oder Kräuterbutter⁶ oder Pfefferrahmsoße⁶
„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 €

**Geschmorte Schweinebäckle auf Linsengemüse
und hausgemachten Spätzle^{6,11}**
Stewed pork bakery on lenses vegetables and potato squeezing
18,50 €

**Hausgemachte Maultaschen
mit Ei gebacken und Salatbukett^{1,6,9}**
Homemade „maultaschen“ baked with egg and salad bukett
14,50 €

Aus der Fischküche/ fish

**Gegrillte Garnelen^{1,3}
an Pesto Pasta und Kirschtomate**
Grilled shrimps with pesto Pasta and cherry tomatoes
21,00 €

**Doradenfilet vom Grill^{2,3,6}
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln**
Sea bream fillet with mediterranean vegetables and potato
22,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Spinatrisotto^{1,6,9}
Salmon fillet with spinach risotto
22,00 €

Vegetarisch/ Veggie

**Hausgemachte Käsespätzle^{1,6,9}
mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat**
Homemade cheese-noodles “swabian style” with melted onions and a small
salad
15,50 €

**Sauerkraut-Schupfnudelpfanne^{1,6,9}
mit gebratenen Pilzen**
14,50 €

pro Umbestellungen der Gerichte berechnen wir 1 €

Aus der kalten Küche/ cold kitchen

„Kronen“ Vesper von allem ein bissle

Kronen vesper“, a 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 bread - also possible without cheese

13,00 €

Dessert/ sweet temptations

Barista Trilogie mit einer Kugel Kaffeeeis

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

espresso ice-cream and pastries

7,00 €

Apfelkühle mit Vanilleeis ^{1,6,9}

Battered Apple Cakes with vanilla ice cream

7,50 €

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