



★★★★

Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...



*Wir heißen Sie herzlich Willkommen
in unserem Restaurant Krone!*

Seit 1902 steht unser für Tradition und Erfahrung.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen
und wünschen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Restaurant Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 18.00 – 21.30Uhr
Sonntags Ruhetag

Für Veranstaltungen stehen wir Ihnen gerne sonntags zur Verfügung.
Mehr Infos unter www.krone-pforzheim.de



★★★★

Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...

Suppen / soups

- Rinderkraftbrühe** (14,15) **5,50 €**
mit Grießklößchen
Beef broth with semolina dumplings
- Hokkaido Kürbiscremesuppe** **5,50 €**
Hokkaido pumpkin cream soup

Salate und Vorspeisen / starters

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

- Salatschüssel aus der Küche** **5,50 €**
side dish salad from the kitchen
- Großer gemischter Salat ... wahlweise mit:** (16,26) **13,90 €**
large salad ... optionally with:
Garnelen / Shrimps
Frühlingsrollen mit Asia Dip / spring rolls with Asia dip
Gegrillter Maispoulardenbrust / grilled corn poulard breast

Vegetarisch / Veggie

- Piccata Milanese** (14,15) **14,90 €**
von mediterranem Gemüse mit Tomatennudeln
Piccata Milanese from Mediterranean vegetables with tomato noodles
- Pilz-Pfifferlings-Ragout mit Linguine Nudeln** (14,15,16) **14,90 €**
Mushroom-chanterelles ragout with Linguine noodles



★★★★

Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...

Hauptgänge / main course

„Schwabenpfännle“ (14,15,16) **20,50 €**

gebratene Schweinelendchen mit Jus und Rahmpilze
an Käsespätzle mit Preiselbeerpfirsich
„Swabian Pan“, fried pork-medallions with jus and creamy mushrooms,
cheese noodles and cranberry peach

Zwiebelrostbraten (14,16) **21,50 €**

mit Burgunderjus und handgeschabten Spätzle
“Onion beefsteak” with sauerkraut, burgundy jus and homemade
Swabian noodles

Deutsches Rinderrückensteak **200 gr.** **21,50 €**

mit Pommes-frites oder Bratkartoffeln **300 gr.** **24,50 €**

BBQ Soße oder Kräuterbutter
German Beef steak, choose with French fries or fried potatoes,
with BBQ sauce or herbal butter

Grillvariation **300 gr.** **22,00 €**

kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit gebratenem
Speck wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln, mit
BBQ Soße oder Kräuterbutter
„Grill variety“, small steaks from beef, pork, and turkey, choose with
French fries or fried potatoes, with BBQ sauce or herbal butter

Wild & Geflügel / game & poultry

Ofenfrisches Rehulasch (14,15,16) **19,50 €**

mit Apfelrotkohl und Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle
Deer goulash fresh from oven with apple-red cabbage, cranberries and
homemade Swabian noodles



Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...

Kaninchenrückenfilet (14,15,16) **20,50 €**
auf gegrilltem Speckrosenkohl und Schupfnudeln
Saddle of rabbit fillet with grilled bacon sprouts and potato dumpling fingers

Barbarie Entenbrust (15) **21,50 €**
Rosa gebratene, mit Preiselbeersöße auf Kürbis-Kartoffel Ragout
„Barbarie duck breast“ rosa fried with cranberry sauce
served with pumpkin-potato ragout

Aus der Fischküche / fish

Gegrillte Garnelen (15,16,26) **19,00 €**
im Nudelnest mit Hummerschaum
Grilled shrimps in a noodle nest with lobster foam

Gebratenes Forellenfilet (15,16,18) **18,50 €**
mit Mandelbutter dazu Rahmspinat und Petersilienkartoffeln
fried troutfillet with almond butter creamed spinach and parsley potatoes

Aus der kalten Küche / cold kitchen

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

Straßburger Wurstsalat (14,15,19,24) **9,50 €**
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

Kennzeichnung der Allergene

14 Eier	15 Laktose	16 Glutenhaltige Getreide
17 Erdnüsse	18 Nüsse (Schalenfrüchte)	19 Schwefeldioxid und Sulphit
20 Lupinen	21 Sesam	22 Soja
23 Sellerie	24 Senf	25 Fische
26 Krebstiere/ Krustentiere	27 Weichtiere	



★★★★

Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...

Desserts/ desserts

Barista Trilogie **5,50 €**

eine Kugel Espresso-Krokant-Eis mit verschiedenem Feingebäck,
dazu einen Cappuccino

Small Barista trilogy one bowl espresso ice-cream, cookies,
and a cup of Cappuccino

Crème Brûlée **6,90 €**

mit einer Kugel Eis nach Wahl

Crème Brûlée with one ball of ice cream

Zwetschgenröster **5,50 €**

mit einer Kugel Walnuß Eis

Plum roaster with one ball of walnut ice cream

Heißgetränke

Kaffee ⁽⁹⁾ *	Tasse	2,10 €
	Kännchen	3,90 €
Kaffee entkoffeiniert *	Tasse	2,10 €
	Kännchen	3,90 €
Espresso ⁽⁹⁾ *		2,20 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾ *		3,20 €
Cappuccino ⁽⁹⁾ (Milch) *		2,90 €
Milchkaffee ⁽⁹⁾ (Milch) *		3,00 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾ (Milch) *		3,00 €

* Kaffeespezialitäten aus dem Hause J.J.Darboven

Heiße Schokolade (Milch)	Tasse	2,90 €
	Kännchen	4,50 €
Tee aus dem Hause Ronnefeldt	Glas	2,10 €
	Kännchen	3,90 €

Unser Personal berät Sie gerne über das Teesortiment .



Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...

Alkoholfreie Getränke / soft drinks

Selters Mineralwasser

Classic / Leicht / Naturell	0,2 l	2,20 €	0,7 l	4,50 €
Coca-Cola (1, 3, 9)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Coca-Cola light (1, 3, 9, 11, 12)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Coca-Cola Zero (1, 3, 9, 11, 12)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Fanta (1, 3, 9)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Sprite (1, 3, 9)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon (10)	0,2 l	3,10 €		
Schweppes Tonic Water (10)	0,2 l	3,10 €		
Schweppes Ginger Ale (10)	0,2 l	3,10 €		
Schweppes Wild Berry (1, 10)	0,2 l	3,10 €		
Apfelsaft (Fruchtgehalt 100 %)	0,2 l	2,90 €		
Traubensaft rot (Fruchtgehalt 100 %)	0,2 l	3,30 €		
Orangensaft (Fruchtgehalt 100 %)	0,2 l	3,30 €		
Multivitaminsaft (Fruchtgehalt 100 %)	0,2 l	3,30 €		
Maracuja Nektar	0,2 l	3,30 €		
Kirsch Nektar	0,2 l	3,30 €		
Johannisbeeren Nektar	0,2 l	3,30 €		
Tomatensaft	0,2 l	3,30 €		
Saftschorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €

Biere / Beers

Radeberger Pils vom Fass (G)	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,90 €
Alpirsbacher Pils vom Fass (G)	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,90 €
Alpirsbacher Hefe hell vom Fass (W)	0,3 l	3,00 €	0,5 l	3,90 €
Radler süß / sauer (Gerstenmalz) (1, 3, 9)	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,90 €
Cola-Weizen / (1, 3, 9)	0,3 l	3,00 €	0,5 l	3,90 €
Hefe-Radler	0,3 l	3,00 €	0,5 l	3,90 €
Alpirsbacher Pils alkoholfrei (Gerstenmalz)	0,3 l	3,00 €		
Alpirsbacher Hefe alkoholfrei (Weizengluten)			0,5 l	3,90 €
Alpirsbacher Export (Gerstenmalz)			0,5 l	3,90 €
Alpirsbacher Kristallweizen (Weizengluten)			0,5 l	3,90 €
Alpirsbacher Urweizen Dunkel (Weizengluten)			0,5 l	3,90 €



Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...

Offene Weine / wine by the glass

Weißwein (Sulfid-haltig)

Eichstetter	0,1 l 2,50 €	0,2 l 4,70 €
Grauer Burgunder trocken, QBA aus Baden		
Neuweierer Altenberg	0,1 l 2,50 €	0,2 l 4,70 €
Riesling QBA aus Baden (WZG Baden-Baden)		
Cleebronner Michaelsberg	0,1 l 3,50 €	0,2 l 5,90 €
Chardonnay mit Pinot Blanc trocken aus der 0,7l Flasche QBA aus Württemberg (Privatkellerei Gebr. STORZ)		

Rosé / Weißherbst (Sulfid-haltig)

Affentaler	0,1 l 2,80 €	0,2 l 5,20 €
Spätburgunder Weißherbst, trocken, QBA aus Baden		
Baden-Badener	0,1 l 2,80 €	0,2 l 5,20 €
Spätburgunder Weißherbst, feinherb, QBA aus Baden		

Rotwein

Hohenhaslacher Kirchberg	0,1 l 2,60 €	0,2 l 4,70 €
Trollinger, trocken QBA aus Württemberg (Privatkellerei Storz)		
Rosswager Halde	0,1 l 2,60 €	0,2 l 4,70 €
Lemberger mit Trollinger trocken, QBA aus Württemberg		
Cleebronner Heuchelberg	0,1 l 2,70 €	0,2 l 4,90 €
Trollinger mit Lemberger QBA aus Württemberg		
Rosswager Halde	0,1 l 2,80 €	0,2 l 5,20 €
Lemberger trocken, QBA aus Württemberg (WZG Rosswag)		
Affentaler	0,1 l 2,80 €	0,2 l 5,20 €
Spätburgunder Rotwein trocken, QBA aus Baden (WZG Affental)		
Merlot	0,1 l 2,50 €	0,2 l 4,90 €
Vin de Pays d'Occ de Bordeaux		



★★★★

Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...

Flaschenweine / Bottled wine

Weißweine (Sulfid-haltig) / White wines

Deutschland



2017 **Riesling Rustico**, trocken 0,75 l **22,50 €**
 Privatkellerei Storz, Qualitätswein aus Württemberg

2017 **Chardonnay mit Pinot Blanc**, trocken 0,75 l **23,50 €**
 Privatkellerei Storz, Qualitätswein aus Württemberg

2015 **Weißburgunder**, trocken 0,75 l **23,00 €**
 Privatkellerei Storz, Qualitätswein aus Württemberg

Italien

2014 **Pinot Grigio**, Farnese Fantini 0,75 l **20,50 €**
 Abruzzien, Terre Siciliane

Rosé / Weißherbst (Sulfid-haltig) / Rosé wines



Deutschland

2016 **Spätburgunder Rose** (13%) 0,75 L **27,80 €**
 Alde Gott Winzer E.G.
 Baden Sasbachwalden

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

01 mit Farbstoff

04 mit Geschmacksverstärker

07 mit Phosphat

10 Chinin haltig

13 gewachst

02 mit Konservierungsstoffen

05 geschwefelt

08 mit Taurin

11 mit Süßungsmittel

03 mit Antioxidationsmittel

06 geschwärzt

09 koffein-haltig

12 enthält eine Phenylalaninquelle



★★★★

Hotel Krone

Tradition seit über 115 Jahren ...

Rotweine / Red wines

Deutschland



2016 **Lemberger Kabinett**, trocken (11%) 0,75 l **27,80 €**
 Rolf Willy, Nordheimer Heuchelberg, Prädikatswein aus Württemberg

2015 **Lemberger mit Trollinger**, trocken (13%) 0,75 l **27,80 €**
 Haberschlechter Heuchelberg
 Privatkellerei Storz, Qualitätswein aus Württemberg

2014 **Samtrot Kabinett**, trocken (10,5%) 0,75 l **27,80 €**
 Privatkellerei Storz – Cleebronner Heuchelberg
 Prädikatswein aus Württemberg



Spanien

2010 **Rioja Reserva** 0,75 l **32,50 €**
 Baron De Ley D.O.C

Frankreich

2014 **Cabernet Sauvignon** 0,75 l **28,00 €**
 Gerard Bertrand I.G.P Reserve Spéciale ...

2013 **Château de Pic** 0,75 l **27,50 €**
 Premières Côtes De Bordeaux (12,5%)
 RECIP Le Tourne Langoiran France



Italien

2017 **Primitivo Quietum Appassimento IGT** 0,75 l **28,00 €**
 Cantine Francesco Mini SpA