



Herzlich willkommen

Im Gourmetrestaurant Berlins Krone
erwarten Sie zwei kulinarische Wege:

Küchenchef Franz Berlin und sein Team
präsentieren ein saisonal wechselndes Degustationsmenü

Alternativ bieten wir Ihnen unsere Klassiker:
zeitlose Gerichte mit der unverwechselbaren Handschrift von Franz Berlin.

Gerne können Sie beide Linien kombinieren
und einzelne Gänge
aus dem Degustationsmenü
mit Gerichten aus unseren Klassikern
ergänzen oder tauschen.

Auch unsere vegetarischen Gäste dürfen sich
auf ein liebevoll zusammengestelltes,
saisonal wechselndes Menü freuen.



Aperitifempfehlungen

Champagner

Eminence extra brut

Christian Naudé

Charly-sur-Marne

0,1 l | € 20

Apanage 1874 Rosé

Champagne Pommery, Reims

0,1 l | € 25

Sekt

2019 Mathäi

Große Reserve Brut Nature

Weingut Stift Kloster Neuburg

0,1 l | € 15



Unsere Klassiker

Zeitlose Kompositionen.

Apfel & Radieschen

Gartengurke | Miso | Bärlauch

Milchkalbstatar & 7 g Imperial Kaviar

Trüffel | Kartoffel Profiterole | Sellerie

-Aufpreis € 30 zum Menüpreis-

Spargel

Mosaik | Eierstich | Bärlauch | Himbeer

Rücken vom A5 Kagoshima Wagyu

Gegrillter Spargel | Belotta-Jus | Markbriesragout

Gerne haben Sie die Möglichkeit,
Ihr individuelles Wunschmenü aus unseren Klassikern
und dem Degustationsmenü zusammenzustellen.

Wunschmenü

4 Gänge € 165

5 Gänge € 180

6 Gänge € 195

7 Gänge € 210

Jeder weitere Gang + € 15



Degustationsmenü

Saisonal. Überraschend. Kreativ.

Apéro

Taschenkrebs-Croustade
Kaninchen-Tartelette | Spargel

Amuse-Bouche

Handgetauchte Jakobsmuschel
Fichtennadel | Spargel

Label Rouge Lachs in Miso & Lardo gebeizt

Poget Austern | Algen

Süßkartoffel-Lauch-Roulade

Schwarzer Rettich | Kokos | Frischkäse-Kräuter-Schaum

Dorade

Avocado | Artischocke | Risotto | Estragonschaum

Atlantic Hummer

Paprika | Grüne Oliven | Hollandaise
Fermentierter Zuckerschoten Sud

Rehrücken mit geräucherter Wacholderjus

Kohlrabi | Salzpflaume
Kartoffel-Sellerie-Sommertrüffel-Mille-feuille

Käse

Brin d'Amour
Haselnuss | Quitte | Thymian

Pre Dessert

Limetten-Olivenöl-Lassi
Waldmeister-Bowle | Lavendel-Wolke

Dessert

Rhabarber
Schokolade | Macadamia | Sellerie

Degustationsmenü :

4 Gänge € 145

5 Gänge € 160

6 Gänge € 175

7 Gänge € 190



Weinbegleitung

2024 Neuburger

Thermenregion DAC
Weingut Christian Steiner, Sooß
0,1l | € 16

2017 Ihringer Winklerberg

Silvaner
Weingut Stigler, Ihringen
0,1l | € 16

2014 Ingelheimer Weißer Burgunder

VDP. Ortswein trocken
Weingut Schloss Westerhaus
0,1l | € 14

2023 Ried Herrschaftsbreiten Grosshöflein

Blaifränkisch Rosé
Weingut Esterházy, Trausdorf
0,1l | € 16

2004 Homburger Kallmuth

Riesling "Coronilla"
Weingut Fürst Löwenstein, Kleinheubach
0,1l | € 16

2020 Ried Gritschen

Wiener Gemischter Satz DAC
Weinbau Sackel, 21.
0,1l | € 13

2019 Gewürztraminer brut

Sektkellerei Bardong, Geisenheim
0,1l | € 15

Weinbegleitung

4 Weine € 62 | 5 Weine € 72 | 6 Weine € 82 | 7 Weine € 92



Ein unvergesslicher Abend voller kulinarischer Genüsse
ist das Ergebnis echter Teamarbeit.
Hinter jedem Gang, jedem Glas Wein und jedem Lächeln
steht ein Mensch mit Leidenschaft, Hingabe und Persönlichkeit.
Wir, Franz Berlin und das gesamte Team von Küche und Service,
heißen Sie herzlich willkommen
und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Abend
voller kulinarischer Genüsse
im Gourmetrestaurant Berlins Krone.

Franz Berlin | Küchenchef

Seit 2009 zurück im elterlichen Betrieb, seit 2013 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet
Mit seiner unverwechselbaren Handschrift prägt er seit vielen Jahren die kulinarische
Identität unseres Hauses.

Tobias Räder | Stellvertretender Küchenchef

Seine Ausbildung begann Tobias 2020 bei uns, nach einem Jahr Erfahrung im
Gourmetrestaurant und anderer Zwischenstationen kehrte er 2024 mit frischem Blick und
viel Engagement zurück in unser Team.

Waleed Noori Mohammed | Entremetier

Waleed ist seit 2024 Teil unseres Hauses und seit Januar als Entremetier in unserem
Gourmetrestaurant tätig. Mit handwerklicher Sorgfalt und einem feinen Gespür für Aromen
bringt Waleed moderne Gerichte auf den Teller.

Hans Sobieray | Pâtissier

Hans ist seit Dezember 2025 Teil unseres Teams und verantwortlich für die süßen
Höhepunkte des Abends. Mit großer Kreativität und höchster Präzision kreiert er Desserts,
die jeden Besuch zu einem unvergesslichen Genussmoment machen.

Magdalena Turbasa | Stellvertretende Restaurantleiterin

Magdalena begann ihre Ausbildung 2018 bei uns und ist seitdem ein unverzichtbarer Teil
unseres Teams.

Michael Kolb | Sommelier

Michael Kolb ist seit 2016 Teil unseres Teams.

Franz Berlin

Tobias Räder

Hans Sobieray

Waleed Noori Mohammed

Magdalena Turbasa

Michael Kolb