



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

2020 Crémant d'Alsace Champ Libre
extra brut
Famille Hugel,
Riquewihr
0,1 l | € 20

Apanage 1874 Rosé
Champagne Pommery, Reims
0,1 l | € 25

2013 Riesling Zero Dosage
10 Années sur lie
Probstei Weingut, Mautern
0,1 l | € 15



Unsere Klassiker

Zeitlose Kompositionen.

Papaya-Wantan "Thai-Style"

Zitronengrass | Romanasalat | Tofu

Milchkalbstatar & 7 g Imperial Kaviar

Trüffel | Kartoffel Profiterole | Sellerie

-Aufpreis € 30 zum Menüpreis-

Gefüllte Aubergine

Mediterraner Hummus | Kapern-Oliven Soße

Kagoshima Wagyu A5

Zucchini | Bulgur | Joghurt-Minz-Mousseline

Honig der Familie Funk

Brombeere | Cola | Met

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

Miesmuschel

Schwaben-Toast | Mais-Taco

Amuse-Bouche

Sot-l'y-laisse

Karotten-Kimchi | Melone

Garnele

Grapefruit | Alge | Erdnuss

Birne & Bohnen

Shitake | Geräucherter Kartoffelschaum

Seezunge

Escabeche | Artischocke | Rettich

Pluma vom Iberico Belotta

Kalbs-Miso-Kutteln | Brokkoli

Zweierlei Schwarzfederhuhn

Quarknocke | Mango-Mangold-Chutney

Kubeben-Pfeffer | Australischer Wintertrüffel

Käse

Reblochon

Pfirsich | Thymian

Pre Dessert

Pornstar Martini

Passionsfrucht | Vanille | Vodka

Pina Colada

Geflämmte Ananas | Batida de Coco

Baba au rhum

Degustationsmenü :

4 Gänge € 145

5 Gänge € 160

6 Gänge € 175

7 Gänge € 190



Weinbegleitung

2019 Kirchenstück

Riesling GG

Domdechant Werner'sches Weingut,

Hochheim a. Main

0,1l | € 16

2019 Ried Reisenberg "Der Jubilar"

Grüner Veltliner

Weingärtnerei Uhler, 19.

0,1l | € 16

2012 Ried Gottschelle

Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve

Weingut Stift Göttweig

0,1l | € 14

2023 Ried Herrschaftsbreiten Grosshöflein

Blafränkisch Rosé

Weingut Esterházy, Trausdorf

0,1l | € 16

1998 Mantis Religiosa

Weingut Thomas Leithner

Langenlois, Kamptal

0,1l | € 16

2022 Roter Traminer

Ried Himmelthau

Weingut Franz Schwabl, Baden b. Wien

0,1l | € 12

2020 Weißburgunder Beerenauslese

Wachau DAC

Weingut A. F. Rohrhofer, Krems

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