



## 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

Rose Brut Natur 2015  
Louise Brison  
Côte Des Bar  
0,1 l | € 25

### Sekt

2019 Champ Libre  
Crémant d'Alsace Extra Brut  
Hugel & Fils, Riquewihr  
0,1 l | € 15



## **Unsere Klassiker**

Zeitlose Kompositionen.

### **Apfel & Radieschen**

Gartengurke | Miso | Bärlauch

### **Gänseleber**

Limette | Kaffee | Rum

### **Spargel**

Mosaik | Eierstich | Bärlauch | Himbeer

### **Stubenküken**

Gegrillter Spargel | Belotta-Jus | Markbriesragout

### **Rhabarber**

Schokolade | Macadamia | Sellerie

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

Wunschmenü

4 Gang € 164

5 Gang € 169

6 Gang € 179

7 Gang € 189

Jeder weitere Gang + € 15



## Degustationsmenü

Saisonal. Überraschend. Kreativ.

### Apéro

Sardellen-Macaron | Kalbs-Tacco | Süßkartoffel

### Amuse-Bouche

Gebeizte Lachsforelle  
Kresse | Buttermilch | Haselnuss

### Rollmops

Kartoffelsalat

### Auberginen-Ravioli

Erbse | Pinienkerne | Scamorza | Basilikumschaum

### St. Pierre

Karotte | Amalfizitrone | Pfeffer

### Jakobsmuschel

Blumenkohl | Chawanmushi | Togarashi

### Lammrücken & Ragout vom Haxen

Weißer Bohnen | Tomate | Okraschoten

### Käse

Roquefort  
Kirsche | Rotwein Ganache | Feldsalat

### Pre Dessert

Lavendel | Zitronensorbet | Zuckerwatte

### Dessert

Soufflé  
Morchel | Honig | Portwein  
Schwarze Walnuss | Douglasie

Degustationsmenü :

4 Gang € 145

5 Gang € 159

6 Gang € 170

7 Gang € 180



## Weinbegleitung

### **2014 Burg Wildeck**

Riesling GG  
Staatsweingut Weinsberg  
0,1l | € 16

### **2017 Ihringer Winklerberg**

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

### **2010 Rotgipfler**

Gumpoldskirchen  
Weingut Hartl, Oberwaltersdorf  
0,1l | € 14

### **2010 Steiner Hund**

Grüner Veltliner Kremstal DAC Reserve  
Weingärtnerei A.F. Rohrhofer, Stein ob der Donau  
0,1l | € 16

### **1990 Ruthe**

Riesling Spätlese trocken  
Weingut Graf Neipperg, Schwaigern  
0,1l | € 16

### **2016 Jodokus**

Beerenauslese  
Weingut Drautz-able, Heilbronn  
0,1l | € 13

### **2020 Bouquet-Traube**

Spätlese  
Weingut Schloss Sommerhausen  
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