



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

Zero Brut Nature

Tarlant

A.Oeuilly

0,1 l | € 20

Rose Brut Natur 2015

Louise Brison

Côte Des Bar

0,1 l | € 25

Sekt

2020 Le Grand Blanc Brut Nature

Weingut Schloss Sommerhausen

0,1 l | € 15



Unsere Klassiker

Zeitlose Kompositionen.

Gänseleber

Pannettone | Mandarine

Rote Bete

Meerrettich | Fichtensproßen | Lebkuchen

Wildfang-Zander im Fichtenrauch geräuchert

Kürbis | Risotto | Seeigel-Sternanis-Schaum

Kalbsbäckle

Pastinake | Wilder Brokkoli | 5-Spice Jus

Bratapfel

Gebrannte Mandeln | Portwein

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

Wunschmenü

4 Gang € 159

5 Gang € 169

6 Gang € 179

7 Gang € 189

Jeder weitere Gang + € 15



Degustationsmenü

Saisonal. Überraschend. Kreativ.

Apéro

Blutwurst | Thunfisch | Kastanien-Sellerie

Amuse-Bouche

Gebackene Auster

Lauch | Soja

Hummer

Quinoa | Mango | Miso-Beurre-Blanc

Kürbis-Cannelloni

Verjus | Kohlrabi-Dashi | Schwarzer Knoblauch

Handgetauchte Jakobsmuschel

Brokkoli | Zahmer Tanzpilz | Topinamburschaum

Juvenilferkelrücken

Federweißer-Sauerkraut | Zwiebelkuchen von der Höri-Bülle

Bluttaube

Kerbelwurzel | Flower Sprouts | Wintertrüffel

Käse

Curros "Carbonara"

Vacherin Mont d'Or | Guanciale

Pre Dessert

Ziegen-Topfen

Birne | Steinpilz

Dessert

Karotte

Haselnuss | Jalapeño

Degustationsmenü : 4 Gang € 145 | 5 Gang € 159 | 6 Gang € 170 | 7 Gang € 180



vegetarisches Menü

Cashew-Miso

Quinoa | Radieschen | Lauge

Zahmer Tanzpilz vom Keltenhof

Linsen Dal | Feige
Buttermilch-Minzschaum

Knollensellerie in Borschtsch mariniert

Steckrüben | Meerrettichschaum

Geschmortes Lauch-Nori-Algen-Mosaik auf weißem Bohnensalat

Lorbeerschaum | Amalfizitrone

Zucchini-Auberginetörtchen

Buchtel | Sauce Riche | Erbsen
Rosen-Zwiebel | Pistazien

Pierre Robert

Kürbiskerne | Heidelbeeren

Mandel-Ahornsirup Dacquoise

Erdbeeren | Thymian

Menü

4 Gang € 142

5 Gang € 156

6 Gang € 170

7 Gang € 180



Weinbegleitung

2007 Sonnenstuhl

Rieslaner Spätlese trocken
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker
0,1l | € 17

2017 Ried Höberstsgrub

Grüner Sylvaner
Weingut Taubenschuss, Poysdorf
0,1l | € 19

2014 Burg Wildeck

Riesling GG
Staatsweingut Weinsberg
0,1l | € 17

2021 Montges Obarenes

Selection Terroir rioja DOC
Weingut Gómez Gruzado
0,1l | € 17

2018 42 Zweigelt

Grosse Reserve
Weingut Jordan, Pulkau
0,1l | € 19

2022 Zell-Weierbach

Traminer Granit
Weingut Freiherr von und zu Franckenstein, Offenburg
0,1l | € 13

2014 Neuweierer Mauerberg

Riesling Beerenauslese
Weingut Schloss Neuweier
0,1l | € 18

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 einer Zwischenstation kehrte er 2024 mit frischem Blick und viel
Engagement zurück in unser Team.

Moritz Brehm | Chef de Partie

Seit 2023 Teil unseres Küchenteams. Mit handwerklicher Sorgfalt und einem feinen Gespür
für Aromen bringt Moritz moderne Gerichte auf den Teller.

Simon Rosenberger | Pâtissier

Simon startete seine Ausbildung 2021 bei uns und sorgt heute für die süßen Höhepunkte
des Abends

Magdalena Turbasa | Stellvertretende Restaurantleiterin

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

Michael Kolb | Sommelier

Michael Kolb ist seit 2016 Teil unseres Teams.