



## 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**

2016 Rosé De Meunier

Extra Brut

Weingut Wöhrwag, Untertürkheim

0,1 l | € 15



## Unsere Klassiker

Zeitlose Kompositionen.

### **Chicorée & Feta**

Olive | Tamarillo | Petersilienwurzel

### **Wachtel**

Topinambur | Blutorange | Schwarzer Trüffel

### **Fürst-Pückler**

Erdbeere | Schokolade | Vanille

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

Wunschmenü

3 Gang € 149

4 Gang € 164

5 Gang € 169

6 Gang € 179

7 Gang € 189

Jeder weitere Gang + € 15



## Degustationsmenü

Saisonal. Überraschend. Kreativ.

### Apéro

Spicy Lachsforelle | Entenpraline | Tomaten-Nigiri

### Amuse-Bouche

Oxtail

Wurzelgemüse | Knochenmark

### Thunfisch

Grüne Papaya | Kokosnuss | Curry-Schaum

### Rote-Bete-Ravioli

Pekannuss | Birne | Belper-Knolle-Meerrettichschaum

### Skrei & Nordseekrabbe

Kartoffelgratin | Gurke

### Kaisergranat

Schwarzwurzel | Romana-Salat | Kumquat-Seeigel-Bisque

### Duett vom Wildschwein - Roulade und Rücken

Grünkohl | Laugenknödel | Schwarze Walnuss

### Käse

Soufflé vom Vacherin Mont-d'Or

Apfel | Radicchio | Pinienkerne

### Pre Dessert

Campari Orange

### Dessert

Limette & Erdnuss

Yuzu | Buttermilch | Oxalis

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



## Weinbegleitung

### **2021 Silvaner alte Reben**

Weinhaus Siegmund & Klingbeil  
Bad Bibra  
0,1l | € 15

### **2017 Ried Seidenhaus**

Weissburgunder  
Weingut Cobenzel, Wien  
0,1l | € 17

### **2014 Burg Wildeck**

Riesling GG  
Staatsweingut Weinsberg  
0,1l | € 17

### **2006 Kaasgraben**

Grüner Veltliner  
Weingut Wieninger, Wien  
0,1l | € 19

### **2016 Verrenberger Verrenberg**

Lemberger GG  
Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen  
0,1l | € 19

### **2022 Zell-Weierbach**

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

### **2019 Gewürztraminer Brut**

Sektmanufaktur 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 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.

Hans Sobieray | Pâtissier

Hans sorgt 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.

Franz Berlin

Tobias Räder

Moritz Brehm

Hans Sobieray

Magdalena Turbasa

Michael Kolb