



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

Pekanuss | 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