



FRANZBERLIN

Kreativ

Gänseleber mit Traube und Most

Vorspeise € 42

* * *

Rote Beete mit Stachelbeere und Müsliriegel

Zwischengang € 36

* * *

Gebeizte, mit Piment gebläunte Würzbachtaler Forelle
im Soba- Lotuswurzeintopf

Zwischengang € 48

* * *

Zanderbäckchen mit 24 Stunden gegartem Jaromakohl,
Vadouvan und Blutwurst

Zwischengang € 42

* * *

Brust und Keule von der Liebelsberger Ente
mit Grünkohl, Kerbelwurzel und Mandarine

Hauptgang € 46

* * *

Brillat Savarin mit Molke und Dill

Käsegang € 16

* * *

Grüner Apfel mit Wasabi und eingelegten Pilzen

Dessert € 16

Kreativ € 125

6 - Gang Menü € 110 (ohne Käsegang)

5 - Gang Menü € 100 (Vorspeise, 2x Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

4 - Gang Menü € 90 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Gourmetrestaurant Berlins Krone – Franz Berlin
Küchenchef Daniel Röber - Tobias Wendlinger - Songwu Li - Maik Eccard



FRANZBERLIN

Vegetarisch

„Trüffelschatulle“
mit Heukartoffel, Lauch und Wintertrüffel

Vorspeise € 28

Variation von Romanesco und Broccoli
mit Mandel und Belperknolle

Zwischengang € 32

Rote Beete mit Stachelbeere und Müsliriegel

Hauptgang € 36

Schokoladenbier mit Sanddorn und Kürbis

Dessert € 16

Vegetarisch € 90

Wein

Gerne begleiten wir unsere Menüs
mit einer korrespondierenden Weinreise.

6 Weine 65 €

5 Weine 55 €

4 Weine 45 €

Gourmetrestaurant Berlins Krone – Franz Berlin
Küchenchef Daniel Röber - Tobias Wendlinger - Songwu Li - Maik Eccard



FRANZBERLIN

Saison

Kingfish in Kiwi gebeizt mit Süßkartoffel und Sesam

Vorspeise € 38

Variation von Romanesco und Broccoli mit Mandeln und Belperknolle

Zwischengang € 32

Zweierlei Kutteln mit Steckrübe, Aprikose und Lorbeerschaum

Zwischengang € 37

Atlantik-Steinbutt mit Navette und Yuzu

Zwischengang € 42

Rücken vom Wildberger Weidelamm im Lavendelbiscuit und
Innereienragout mit Bohnencassoulet und eingelegter Birne

Hauptgang € 46

Brillat Savarin mit Molke und Dill

Käsegang € 16

Baba au Rhum mit Quitte und Tonkabohne

Dessert € 16

Saison € 125

6 - Gang Menü € 110 (ohne Käsegang)

5- Gang Menü € 100 (Vorspeise, 2x Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

4-Gang Menü € 90 (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)



FRANZBERLIN

Zum krönenden Abschluss...

Espresso-Spezialitäten aus der Kaffeerösterei Herzog



Der ausgebildete Coffeologe und Coffee Connoisseur Sven Herzog bezeichnet sich selbst als dem Kaffee verfallen und detailverliebt. Diese Leidenschaft für den Kaffee, kombiniert mit seiner jahrelangen Gastronomieerfahrung macht ihn zum kompetenten Ansprechpartner bei allen Fragen rund um das Thema Kaffee. Lassen Sie sich von seinem für Gourmetrestaurant Berlins Krone speziell kreierte 50/50 Kaffee-Cuvée in die Welt der Röstaromen entführen

Tasse Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 5,40
Tasse Cappuccino	€ 3,80
500g Cuvée 50/50 Berlins Krone, Kaffeebohnen	€ 11,90

Meisterliche Schokoladenkreationen für zu Hause



KEVIN KUGEL

CHOCOLATIER

Exklusiv in unserem Lädle am Berliner Platz oder hier im Gourmet Restaurant, können Sie handgemachte Pralinen vom Deutschen Meister-Chocolatier Kevin Kugel aus Nufringen erstehen. Die Pralinen aus dem Hause Kugel stehen für höchste Qualität ohne Kompromisse in Verarbeitung und Geschmack.

Traditionelle Herstellung – gepaart mit modernen Neuinterpretationen und überraschenden Geschmacksvariationen. Lassen Sie sich verführen!



12 Stück	€ 18
6 Stück	€ 11

Gourmetrestaurant Berlins Krone – Franz Berlin
Küchenchef Daniel Röber - Tobias Wendlinger - Songwu Li - Maik Eccard