



# KRONE

KITCHEN & COFFEE



## PLATES

### HOME SWEET HOME 15.40

Prosciutto Cotto vom Havelländer Apfelschwein | luftgetrockneter Schinken aus Italien | Fenchelsalami Finocchiona erlesene Auswahl verschiedener Käsespezialitäten | Rucola Weizen- & Dinkelbrötchen | Butter

Prosciutto Cotto from regional apple-fed pork | italian pork | fennel salami Finocchiona | exquisite selection of different cheese specialties | arugula breadrolls | butter

### SAY CHEESE 'N SMILE 15.90

Erlesene Auswahl verschiedener Käsespezialitäten | Rucola | Aufstrich Feigensenf | geröstete Walnüsse Weizen- & Dinkelbrötchen | Butter

Exquisite selection of different cheese specialties | arugula spread | figmustard | roasted walnuts breadrolls | butter

## EXTRAS

NUR ALS ERGÄNZUNG ZUM FRÜHSTÜCK  
ONLY IN ADDITION TO YOUR BREAKFAST

Marmelade/jam	0.90
Honig/honey	0.80
Bio-Ahornsirup/maple sirup	2.60
Brötchen/bun	1.50
Rührei/scrambled eggs	4.20
Avocadocreme	2.10
Butter	0.90
Speck/bacon	2.90
Räucherlachs/smoked salmon	5.30
Aufstrich/spread	2.00



## EGGS

*Drei Eier aus nachhaltiger Haltung serviert mit Brot, Butter und Salat*

*Three eggs from sustainable farming served with bread, butter and salad*

### CLASSIC 8.20 scrambled or fried

Tomatenwürfel | frische Kräuter  
Diced tomatoes | fresh herbs

### The G.O.A.T 9.80 scrambled or fried

Edler Ziegenkäse | Rosmarin | geröstete Walnüsse  
Fine goat cheese | rosemary | roasted walnuts

### LES HARICOTS BLANCS 13.50

Weißes Bohnencassoulet | Kartoffel-Brunoise | Speck | Gruyère Käse | frische Kräuter  
French white haricot stew | potato cubes | bacon | Gruyère cheese | fresh herbs

### AVOCADO SQUASH 13.80

Zwei pochierte Eier | geröstetes Brot  
Guacamole | Gomasio | Salat  
Two poached eggs | toasted bread  
guacamole | gomasio | salad

### DESAYUNO BURRITO 14.10

Weizen-Tortilla | Spiegelei | Käse | Guacamole  
Tomaten | Chipotle-Mayonnaise | Salat  
wheat tortilla | fried egg | cheese | guacamole  
Tomatos | chipotle mayonnaise | salad

### EGGS BENEDICT 13.90

Zwei pochierte Eier | Sauce Hollandaise  
geröstetes Brioche | Salat  
Two poached eggs | hollandaise sauce  
toasted brioche | salad

*wahlweise mit Speck,  
Räucherlachs oder Prosciutto Cotto  
with a choice of bacon,  
smoked salmon or prosciutto cotto*



## CEREALS

### KRONE GRANOLA 5,60

Hausgemachtes knuspriges Müsli mit Chiasamen | Kokosflocken | Cranberries Mangomousse | Joghurt oder Sojajoghurt

Homemade crunchy Müsli with chia seeds | coconut flakes | cranberries mango mousse | yogurt or soy yogurt

### BERRY BIRCHER SUPREME 6,10

Bircher Müsli & saisonales Topping  
Cereals Bircher style & seasonal topping

## PÂTISSERIE

Croissant	2.80
Pain au chocolat	2.60
+ Butter & Marmelade	1.80

### KUCHEN

Schauen Sie in unsere Vitrine  
Take a look at our cake display

*Wir verwenden ausschließlich Eier aus nachhaltigen Betrieben & arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen. Erkundigen Sie sich gerne bei unserem Personal.*

*We only use eggs from sustainable farms & work with regional suppliers. Please inquire with our staff.*

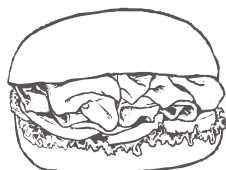


# KRONE

KITCHEN & COFFEE



## PANCAKES & Co.



## SANDWICHES

### BERLINER INSTUTION 14.90

Geschmorte Schweineschulter  
karamellisiertes Sauerkraut  
Erbsen-Wasabi-Püree | Dijonnaise  
Brioche Brötchen

braised pork shoulder | caramelized  
cabbage | pea wasabi puree  
dijonnaise | brioche bun

### KRONE SANDWICH 13.80

Hähnchenbrust in Chipotle-Marinade  
Guacamole | Tomaten | Speck | Salat

chicken breast in chipotle rub  
guacamole | tomatos | bacon | salad

### KUMBAYA MY LORD 11.90

Mediterranes Ofengemüse | Hummus  
zart schmelzender Mozzarella | Urwald-  
Pfeffer

Mediterranean oven vegetables | hummus  
melted mozzarella cheese | wild pepper

## SOUP

### HOT-SPOT ab 7.90

Hausgemachte Suppe nach Angebot,  
serviert mit Brot & Butter

Homemade soup of the day,  
served with bread & butter



## BOWLS

### PORRIDGE 6,90

Warmer Porridge mit Milch &  
saisonalem Topping

Warm porridge with milk  
& seasonal topping

### BIG ONE ab / from 8.40

Frischer Salat mit saisonalen Zutaten  
zubereitet.  
Bitte sprechen sie unser Personal an.

Fresh Salad with seasonal ingredients.  
Please ask our staff.

## VEGAN

### PROUD GROWERS BURGER 11.30

Pflanzlicher Burger | Gewürzgurke  
Schmelzzwiebel | Guacamole  
BBQ Sauce | Salat

plant based burger | pickled cucumber  
melting onions | guacamole  
BBQ sauce | salad

### AVO MARIA 12.90

Gegrillte Tomate | geröstetes Brot  
Guacamole | Gomasio

### BACON N' EGGS 12.90

3 Pancakes | Speck | zwei Spiegeleier | Sour Cream  
Kräuter | Ahornsirup a.d. Seite

3 pancakes | bacon | two fried eggs | sour cream  
herbs | maple syrup on the side

### OAT SOLE MIO 11.50

3 Hafer-Pancakes | Bananenbutter  
gebrannte Nüsse | frische Beeren | Puderzucker

3 oat meal pancakes | banana butter  
fresh berries | powdered sugar

### BLUEBERRY HILL 12.50

3 Heidelbeer-Pancakes | Vanille-Tonka-Soße  
karamellierte Mandeln | Puderzucker

3 blueberry pancakes | vanilla-tonka-sauce  
caramelized almonds | powdered sugar

### CHUBBY SISSI SCHMARRN 10.50

Jumbo Pancake | Preiselbeer-Ragout  
Schlagsahne | Puderzucker |  
Rum-Rosinen

jumbo pancake | cranberry-ragout  
whipped cream | powdered sugar  
rum raisins

### Follow us on:

[cafekrone.berlin](https://www.instagram.com/cafekrone.berlin)

[Cafe Krone](https://www.facebook.com/CafeKrone)

*Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten / Tip is not included*

Bitte erfragen Sie eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene bei unserem Personal - Alle Preise (in Euro) beinhalten die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer  
Please ask our staff for a list of ingredients and allergens - All prices are in Euro and include the VAT.