

AVO MARIA 13.40

Gegrillte Tomate | geröstetes Brot
Guacamole | Gomasio

grilled tomatoe | roasted bread
guacamole | gomasio

PROUD GROWERS BURGER 13.50

Pflanzlicher Burger-Patty | Gewürzgurke
Schmelzzwiebel | Guacamole
BBQ Sauce | Salat

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

BACON N'EGGS 13.30

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 12.20

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

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

BLUEBERRY HILL 13.30

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

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

CHUBBY SISSI SCHMARRN 11.30

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

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

KRONE WOCHENSPECIAL

Frag unser Personal nach dem aktuellen Wochenspecial.
Frisch, Saisonal und super lecker!

Ask our staff for the current weekly special.
Fresh, seasonal and super tasty!

HOT SPOT ab 7.90

*Hausgemachte Suppe nach Angebot
serviert mit Brot & Butter*

*homemade soup of the day
served with bread & butter*

BIG ONE ab 8.40

Frischer Salat mit
saisonalen Zutaten nach Angebot.

fresh Salad with
seasonal ingredients of the day

**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.*



OPEN FROM

MO - FR 9:00 - 18:00
SA - SO 9:00 - 19:00

BREAKFAST FROM

MO - FR 9:00 - 15:00
SA - SO 9:00 - 16:00

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

PLATES

Unser Platten sind perfekt für zwei.
Our plates are perfect for two.

HOME SWEET HOME 18.40

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

prosciutto cotto from regional apple-fed
pork I italian pork I fennel salami
finocchiona I exquisite selection of
different cheese specialties I aragula
breadrolls I butter

SAY CHEESE `N SMILE 19.90

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

exquisite selection of
different cheese specialties I aragula
spread I figmustard I roasted walnuts
breadrolls I butter

Nur als Ergänzung zum Frühstück
Only in addition to your breakfast

Marmelade I jam 0.90
Honig I honey 0.80
Ahornsirup I maple syrup 2.60
Brötchen I bun 1.50
Rührei I scrambled eggs 4.20
Avocadocreme I avocado cream 2.10
Butter I butter 0.90
Speck I bacon 2.90
Räucherlachs I smoked salmon 5.30
Aufstrich I spread 2.00

Croissant 2.80

Pain au chocolat 2.60

+ Butter & Marmelade I butter & jam 1.80

CAKES

Schauen Sie nach unserer frischen
Kuchenauswahl in unsere Vitrine.
Take a look at our cake display.

EGGS

Drei Eier aus nachhaltiger Haltung,
serviert mit Brot, Butter und Salat
Three Eggs from sustainable farming
served with bread, butter and salad.

CLASSIC scrambled or fried 8.80

Tomatenwürfel I frische Kräuter
diced tomatoes I fresh herbs

THE G.O.A.T scrambled or fried 10.20

Edler Ziegenkäse I Rosmarin I geröstete Walnüsse
fine goat cheese I rosemary I roasted walnuts

LES HARICOTS BLANCS 14.20

Weißes Bohnencassoulet
Kartoffel-Brunoise I Speck
Gruyère Käse I frische Kräuter

french white harricot stew
potato cubes I bacon I gruyère cheese
fresh herbs

AVOCADO SQUASH 14.20

Zwei pochierte Eier I geröstetes Brot
Guacamole I Gomasio I Salat

two poached eggs I toasted bread
guacamole I gomasio I salad

DESAYUNO BURRITO 14.20

Weizen-Tortilla I Spiegelei I Käse I Guacamole
Tomaten I Chipotle-Mayonnaise I Salat

wheat tortilla I fried egg I cheese I guacamole
tomatos I chipotle mayonnaise I salad

EGGS BENEDICT 14.40

Zwei pochierte Eier I Sauce Hollandaise
geröstetes Brioche I Salat
wahlweise mit Speck, Räucherlachs
oder Prosciutto Cotto

two poached eggs I hollandaise sauce
toasted brioche I salad
with a choice of bacon, smoked salmon
or prosciutto cotto

CEREALS

KRONE GRANOLA 6.40

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

homemade crunchy müsli with chia
seeds I coconut flakes I cranberries
mango mousse I yoghurt or soy yoghurt

BERRY BIRCHER SUPREME 7.20

Bircher Müsli & saisonales Topping

cereals bircher style
& seasonal topping

PORRIDGE 7.40

Warmer Porridge mit Milch &
saisonalem Topping

warm porridge with milk &
seasonal topping

BERLINER INSTITUTION 15.20

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

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

KRONE SANDWICH 14.20

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

chicken breast in chipotle rub
guacamole I tomatoes I bacon I salad

KUMBAYA MY LORD 13.20

Mediterranes Ofengemüse I Hummus
zart schmelzender Mozzarella
Urwaldpfeffer

mediterranean oven vegetables I hummus
melted mozzarella cheese I wild pepper

PÂTISSERIE EXTRAS