

*Gerne steht Ihnen das CRON-Team auch für die Ausrichtung
Ihrer privaten Feierlichkeiten zur Verfügung.*

*Ob in unseren Räumlichkeiten oder Außer-Haus-Catering: sprechen Sie
uns gerne an.*

*Zudem möchten wir Sie auf unser Brunch
Samstags und sonntags hinweisen:*

*Erwachsene: € 19,00
Inkl. einem Heißgetränk pro Person*

Wochenempfehlung

Durchgehend geöffnet

Ab nachmittags Kaffee und hausgemachten Kuchen

CRON

A M H A F E N

*Speicherstr. 39-45 * 60327 Frankfurt am Main * Telefon: 069-2400933
www.cron-am-hafen.de * kontakt@cron-am-hafen.de*

Öffnungszeiten:

Montag-Samstag: 11:30 Uhr – 23:00 Uhr

Samstag: Brunch 10.30-15:00 Uhr

Sonntag: 10:30 Uhr – 23:00 Uhr

Brunch bis 16:00 Uhr

Getränke alkoholfrei / soft drinks

<i>Gerolsteiner naturell oder leicht 0,25l/0,75l</i>	€ 2,10/ € 6,00
<i>Coca Cola/ Light, Fanta, Sprite 0,2l/0,4l</i>	€ 2,40/ € 3,90
<i>Apfelsaft/Orangensaft 0,2l/0,4l</i>	€ 2,40/ € 3,90
<i>Maracujasaft/Schorle 0,2l/0,4l</i>	€ 2,40/ € 3,90
<i>Hausgemachte Cranbeery-Minz-Schorle 0,2l/0,4l</i>	€ 2,90/ € 4,50
<i>Hausgemachte Limettenschorle 0,2l/0,4l</i>	€ 2,90/ € 4,50
<i>Hausgemachte Eistee 0,2l/0,4l</i>	€ 2,90/ € 4,50
<i>Vio -Bio Schorle 0,3l</i>	€ 3,00
<i>(Limette, Orange, Naturtrüb Apfel, Rhabarber,</i>	
<i>Frisch gepresster Orangensaft 0,2l/0,4l</i>	€ 3,60/ € 4,30

Bier / beer

<i>Licher Bier vom Fass 0,25l/ 0,4l</i>	€ 3,20/ € 4,20
<i>Benediktiner Weizen/alkoholfrei 0,5l</i>	€ 4,50
<i>Licher alkoholfrei 0,33l</i>	€ 3,20
<i>Früh Kölsch 0,2l</i>	€ 2,40
<i>Peroni 0,33l</i>	€ 3,50
<i>Apfelwein 0,25l/ 0,5l</i>	€ 2,50/ € 4,00

Kaffee / coffee

<i>Espresso/ Doppio</i>	€ 2,20/ € 3,90
<i>Espresso Macchiato/ Doppio Macchiato</i>	€ 2,40/ € 4,20
<i>Cappucino</i>	€ 2,80
<i>Latte Macchiato/ Milchkaffe</i>	€ 3,60/ € 3,60

Prosecco, Crémant & Champagner

<i>Prosecco Extra Dry DOC 0,1l/0,75l</i>	€ 5,50/€ 29
<i>Crémant 0,1l/0,75l</i>	€ 6,00/ € 39
<i>Berlucchi' 61 Franciacorta rosé 0,1l/0,75l</i>	€ 8,50/€ 59
<u>Aperitif</u>	
<i>Hugo klassisch (Kolunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette)</i>	€ 6,50
<i>Black Hugo (Schwarzer Johannisbeersirup, Prosecco, Soda, Waldfrüchte)</i>	€ 7,50
<i>Aperol Spritz</i>	€ 6,50
<i>Lillet Vive Rosé (Lillet, Tonic Water, Erdbeere, Minze)</i>	€ 6,50
<i>Ramazotti Rosato Mio (Averna Rosato, Prosecco, Soda, Basilikum)</i>	€ 7,50
<i>Kir (Royal Champagner, Cassis)</i>	€ 11,50
<i>Martini bianco, rosso, dry, d'Oro</i>	€ 5,50
<i>Gynar Soda/ pur</i>	€ 5,00
<i>Pernod</i>	€ 5,00
<i>Sherry medium / dry</i>	€ 5,50
<i>Portwein 0,1l</i>	€ 5,50
<u>Aperitif alkoholfrei</u>	
<i>Hugo (mit Apfelsaft)</i>	€ 5,50
<i>Crodino/ Bitterino mit Soda oder Orange</i>	€ 3,00/€ 4,50

Digestif

Gin 4cl

<i>Bombay Sapphire</i>	€ 8,50
<i>London Dry Gin</i>	€ 8,50
<i>Hendricks</i>	€ 8,50
<i>Sloe Gin</i>	€ 8,50

Rum 4cl

<i>Meyers's Rum</i>	€ 6,50
<i>Bacardi 8 anos</i>	€ 7,50
<i>Gran Reserva 23 Solera</i>	€ 8,50

Cognac 4cl

<i>Otard Baron Cognac VSOP</i>	€ 6,50
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	€ 7,50
<i>Fine Champagne Cognac VSOP</i>	€ 7,50

Brandy 4cl

<i>Vecchia Romagna Etichetta Nera</i>	€ 6,50
---------------------------------------	--------

Dirker 4cl

<i>Mirabellenbrand</i>	€ 4,50
<i>William-Christ-Birne</i>	€ 4,50

Selezione Betrat 4cl

<i>Nibbio</i>	€ 7,50
<i>Monpra</i>	€ 7,50
<i>Bimba</i>	€ 7,50
<i>Elisi</i>	€ 7,50
<i>Devina 2001 Barbera, Brachetto, Molvasia</i>	€ 11,50
<i>Bric del Gaian Moscato D'Asti</i>	€ 11,50
<i>Tre Soli Tre 2004</i>	€ 11,50
<i>Riserva del Fondatore Paolo Berta 1998</i>	€ 11,50

Grappa 4cl

<i>Grappa di Moscato - Nonino</i>	€ 8,50
<i>Grappa di Merlot - Nonino</i>	€ 8,50
<i>Grappa di Sauvignon Blanc - Nonino</i>	€ 8,50

Vorspeisen & Salate

<i>Tagessuppe</i>	€ 6,00
<i>Vitello Tonnato Classico</i> <small>H,I,J,K,L,4,7</small>	€ 12,00
<i>Rindercarpaccio</i> <small>H,I,J,K,L,9,10,12</small> <i>mit Rucola und Parmesanspalten</i>	€ 14,00
<i>Büffelmozzarella</i> <small>H,I,J,K,L,4,7</small> <i>auf Tomaten-Avocadosalat</i>	€ 12,50
<i>Insalata Frutti di Mare</i> <small>H,I,J,K,L,M,N,2,4,10,12</small>	€ 13,50
<i>Gebratene Babycalamaretti & Miesmuscheln</i> <i>auf Tomatenspiegel</i> <small>H,I,J,K,L,M,N,2,4,10,12</small>	€ 12,50
<i>Auberginen Timballo</i> <small>H,I,J,K,L,M,N,7,10,12</small> <i>mit Ziegenkäse auf Richererbsen-Crème</i>	€ 14,50
<i>Gemischter Salat</i> <small>H, I, J, K, L, 10,</small> <i>mit Burrata oder Ziegenkäse</i> <small>H,I,K,M,6,7</small> <i>mit Putenstreifen</i> <small>H,I,J,K,L,9,10,12</small>	€ 6,50 € 12,50 € 12,50
<i>Parmigiana Auberginenaufauf</i> <small>H,I,J,K,L,9,10,12</small>	€ 10,50
<i>Schwertfischcarpaccio</i> <small>H,I,K,L,4,</small> <i>mit marinierter Seealgen und Birnen - Tatar</i>	€ 16,50
<i>Wildscampis flambiert al'anis</i> <small>H,I,J,K,L,MN,2,4</small> <i>auf Quinoa-Mango-Salat</i>	€ 17,50
<i>Antipasto Misto ab 2 Personen</i> <small>H,I,J,K,L,9,10,12</small>	<i>p.P.</i> € 14,50

Alle Vorspeisen bieten wir auch als größere Portion für einen Aufpreis von € 3,00

Pasta

<i>Spaghetti Puttanesca</i> 1,2,3,4,5,6,7,8,14,I,M,N	€ 9,50
<i>Lasagne Classica</i> 1,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M	€ 10,50
<i>Hausgemachte Rigatoni Bolognese</i> 1,2,3,4,5,6,7,8,14,I,M,N	€ 9,50
<i>Penne Arrabiata</i> 1,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M	€ 8,00
<i>Hausgemachte Tagliolini</i> 1,4,6,7,9,10,A,H,I,J,K,L,M <i>al Nero di Seppia alla Carbonara mit</i> <i>geräucherter Forelle</i>	€ 16,00
<i>Hausgemachte Tagliatelle - Saisonal -</i> <i>mit Trüffel und in Parmesan geschwenkt</i> 1,6,7,9,10,A,H,I,J,K,L,M	€ 19,00 <i>kl. Portion</i> € 14,50
<i>Hausgemachte Fusilli</i> 1,6,7,9,10,A,H,I,J,K,L <i>mit Rüben und Avocado-Pesto</i>	€ 14,50
<i>Lachslasagne</i> 1,2,3,4,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M <i>mit Spinat und Safrancrème</i>	€ 12,50
<i>Hausgemachte Papardelle</i> 1,2,3,4,6,7,9,10,H,I,J,K,L <i>mit Polpo Bolognese und Pecorino Sardo</i>	€ 16,50
<i>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</i> 1,2,3,6,H,I,J,K,L,M <i>mit Scampi auf bisque</i>	€ 17,50
<i>Hausgemachte Tagliatelle Rossi</i> 1,2,3,4,6,H,I,J,K,L,M <i>mit Jakobsmuscheln und Lachskaviar</i>	€ 18,50

*Natürlich servieren wir Ihnen auch weitere Pasta-Klassiker, wie
Spaghetti Pomodoro, Aglio Olio oder Carbonara.
Wenden sie sich bitte an unser Team !*

Fleisch

Tagliata vom amerikanischen Rind 1,5,6,7,10,12,H,I,J,K,L,M
mit Rucola und Parmesan € 24,00

Argentinisches Rinderfilet in Salzkruste 5,6,7,10,12,H,I,J,K,L,M
mit Barolojus 200gr: € 29,50
300gr: € 36,50

Kalbs Entrecôte 6,7,10,12,H,I,J,K,L,M
auf Ratatouille in Himbeeren-Rosmarinjus € 28,50

Fisch

Dorade 4,5,6,7,10,12,H,I,J,K,L € 22,00
an Kräutern gegrillt

Norwegische Seeteufel 4,5,6,7,8,9,12,H,I,J,K,L,M
*mit Artischocken - Ragout in
Basilikum- Limetten Schaum* € 28,00

Degustationsmenü - 13 Speisen

Ab 2 Personen - eine köstliche Auswahl an:

6 Antipasti

3 Pasta - Zwischengänge

Fisch & Fleisch

2 Desserts

€ 34,00 pro Person

*Immer Mittwochabends und Sonntagabends
außerhalb von Messezeiten * bestellbar bis 20:30*

Dessert

<i>Käsevariationen</i> <small>1,7,H,I,J,K,L</small>	€ 9,50
<i>Tiramisu</i> <small>1,7,H,I,J,K,L</small>	€ 6,50
<i>Warmes Schokotörtchen</i> <small>1,7,H,I,J,K,L</small> <i>auf Vanillecrème</i>	€ 7,50
<i>Mousse au Chocolat</i> <small>1,7,H,I,J,K,L</small> <i>auf Cantuccini Boden</i>	€ 7,50
<i>Basilikum Crème-Caramel</i> <small>1,7,H,I,J,K,L</small> <i>mit Mandel -Crumble</i>	€ 7,50
<i>Sorbet des Tages</i> <small>1,7,H,I,J,K,L</small>	€ 7,00

Für Zwei

<i>Käseauswahl</i> <small>5,7,10</small> <i>mit zwei Gläsern Rotwein</i>	€ 17,50
<i>mit zwei Gläsern Dessertwein</i>	€ 23,50

Wir freuen uns, Ihnen auch unsere Weinkarte vorstellen zu dürfen.

Appetizers & Salads

<i>Soup of the day</i>	€ 6,00
<i>Vitello Tonnato Classico</i>	€ 12,00
<i>Beef Carpaccio</i> <i>with tomato-avocado salad</i>	€ 14,00
<i>Buffallo mozzarella</i> <i>on tomato avocado salad</i>	€ 12,50
<i>Insalata Frutti di Mare</i>	€ 13,50
<i>Deep-fried baby calamari & mussels</i> <i>with tomato slices</i>	€ 12,50
<i>Eggplant timballo</i> <i>with goat cheese on chickpea creme</i>	€ 14,50
<i>Mixed salad</i> <i>with burrata or goat's cheese</i>	€ 6,50
<i>with turkey strips</i>	€ 12,50
<i>Aubergine Parmigiana</i>	€ 12,50
<i>Swordfish carpaccio</i> <i>with marinated seaweed and pear tartare</i>	€ 10,50
<i>wild scampis flambéed al 'anis</i> <i>on quinoa-mango salad</i>	€ 16,50
<i>Antipasto Misto</i>	p.P. € 14,50

All startes available as main course for € 3,00 on top.

Pasta

<i>Spaghetti Puttanesca</i>	€ 9,50
<i>Lasagne Classica</i>	€ 10,50
<i>Homemade Rigatoni Bolognese</i>	€ 9,50
<i>Penne Arrabiata</i>	€ 8,00
<i>Homemade Tagliolini with cuttlefish alla carbonara with smoked trout</i>	€ 16,00
<i>Homemade Tagliatelle with truffles and stewed in parmesan</i>	€ 19,00 small portion € 14,50
<i>Homemade Fusilli with beets and avocado pesto</i>	€ 14,50
<i>Lachslasagne mit Spinat und Safrancrème Homemade</i>	€ 12,50
<i>Papardelle with polpo bolognese and pecorino sardo</i>	€ 16,50
<i>Homemade Tagliatelle rossi with scallops and salmon caviar</i>	€ 18,50

*We also offer classic pasta dishes such as agile olio or carbonara.
Please ask our team !*

Meat

Tagliata of American beef € 24,00
with rocket and parmesan

Argentinian beef filet 200 gr: € 29,50
in a salt crust with Barolo-jus 300 gr: € 36,50

veal entrecôte € 28,50
on ratatouille in raspberry-rosemaryjus

Fish

Sea bream € 22,00
grilled with herbs

norwegian angler fish € 28,00
with artichoke ragout in basil-liam foam

degustationsmenü - 13 dine

From 2 people - a delicious selection of:

6 antipasti
3 pasta courses
Fish & meat
2 desserts

€ 34,00 pro Person

Always Wednesday evening and Sunday evening
*outside of trade fair times * can be ordered until*
20:30

Please ask for our further recommendations of today.

Desserts

Variation of cheese € 9,50

Tiramisu € 6,50

Warm chocolate cake € 7,50

mousse au chocolat € 7,50
on cantuccini base

basil creme caramel € 7,50
with almond crumble

sorbet of the day € 7,00

For two

a selection of cheese € 17,50
with two glasses of red wine

with two glasses of dessert wine € 23,50

We would be pleased to present you our wine list.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Intoleranzen auslösen

- 1 glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch (Laktosehaltig)
- 8 Schalenfrüchte/ Nüsse
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen Schwefeloxid
- 12 Lupine
- 13 Weichtiere

LMIV-Allergene

- A Mit Süßungsmittel
- B Mit Zucker und Süßungsmittel
- C Enthält Aspartam
- D Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- E Enthält Süßholz
- F Erhöhter Koffeingehalt/ Für Kinder, Schwangere und stillende

Zusatzstoffe

- K Mit Farbstoff
- T Mit Konservierungsstoff
- J Mit Nitritpökesalz
- R Mit Nitrat
- L Mit Nitritpökesalz und Nitrat
- M Mit Antioxidationsmittel
- N Mit Geschmacksverstärker
- O Geschwärzt
- P Gewachst
- Q Mit Phosphat
- S Sulfite

Benötigen Sie mehr Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen ?
Bitte fragen Sie unser Personal, oder wenden Sie sich direkt
an die Restaurantleitung.
Besten Dank!

