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: 24,50 €
inkl. einem Heißgetränk p.P.

Wochenempfehlung

Durchgehend geöffnet

Ab nachmittags Kaffee und hausgemachten Kuchen

Hausgemachte Limonaden

… und vieles mehr.

CRON

AM HAFEN

-Terrasse ist bis 22 Uhr jeden Tag geöffnet -
- Bitte beachten Sie, dass wir für die Terrasse keine Reservierungen entgegenehmen -
-Wir bringen Sie zu Ihrem Tisch -

*Speicherstr. 39-45 * 60327 Frankfurt am Main * Telefon: 069-24009933*
*www.cron-am-hafen.de * kontakt@cron-am-hafen.de*

Öffnungszeiten:
Montag-Samstag: 11:30 Uhr – 23:00 Uhr
Samstag: Brunch 10:30-15:30 Uhr

Sonntag: 10:30 Uhr – 23:00 Uhr
Brunch bis 15:30 Uhr

CRON
AM HAFEN

Prosecco, Crêmant & Champagner

Prosecco Extra Dry DOC 0,1l/0,75l	€ 6,50/€ 32
Crémant 0,1l/0,75l	€ 7,00/€ 42
Berlucchi' 61 Franciocorta rosé 0,1l/0,75l	€ 9,00/€ 59

Aperitif

Hugo klassisch (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette)	€ 8,00
Black Hugo (Schwarzer Johannisbeersirup, Prosecco, Soda, Waldfrüchte)	€ 9,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Lillet Vive Rosê (Lillet, Tonic Water, Erdbeere, Minze)	€ 8,00
Campari Soda/ Orange	€ 5,50/€ 6,50
Martini bianco, rosso, dry,	€ 5,50
Cynar Soda/ pur	€ 5,50
Pernod	€ 5,50
Sherry medium / dry	€ 5,50
Portwein 0,1l	€ 5,50

Aperitif alkoholfrei

Hugo (mit Apfelsaft)	€ 6,50
Crodino/ Bitterino mit Soda oder Orange	€ 3,00/€ 4,50

CRON
AM HAFEN

Vorspeisen & Salate

Tagessuppe	€ 7,00
Vitello Tonnato Classico H,I,J,K,L,4,7	€ 14,00
Rindercarpaccio H,I,J,K,L,9,10,12 mit Rucola und Parmesanspalten	€ 15,00
Büffelmozzarella H,I,J,K,L,4,7 auf Tomaten-Avocadosalat	€ 13,00
Insalata Frutti di Mare H,I,J,K,L,M,N,2,4,10,12	€ 15,00
Gemischter Salat H, I, J, K, L,10,	€ 6,50
mit Burrata oder Ziegenkäse H,I,K,M,6,7	€ 14,00
mit Putenstreifen H,I,J,K,L,9,10,12	€ 16,00
Parmigiana Auberginenauflauf H,I,J,K,L,9,10,12	€ 11,00
Polpo Arrosto auf Burrata Créme mit Fenchelgemüse H,I,J,K,L,M,N,7,10,12	€ 18,00
Australisches Roastbeef H,I,J,K,L,M,N,2,4,10,12 auf Kichererbsen Mousse und Parmesan Chips	€ 18,00
Scamorza Käse 1,2,3,4,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M auf gegrillten Äpfel und Preiselbeeren Vinaigrette	€ 14,00
Blumenkohl Flan 1,2,3,4,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M auf Lauwarmen Brioche mit geräuchertem Lachs auf Kaffee-Butter	€ 16,50
Antipasto Misto ab 2 Personen H,I,J,K,L,9,10,12	p.P. € 18,00

Alle Vorspeisen bieten wir auch als größere Portion für einen Aufpreis von € 4,00

CRON
AM HAFEN

Pasta

Spaghetti Puttanesca 1,2,3,4,5,6,7,8,14,I,M,N		€ 10,50
Lasagne Classica 1,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M		€ 11,00
Hausgemachte Rigatoni Bolognese 1,2,3,5,6,7,8,14,I,M,N		€ 9,50
Penne Arrabiata 1,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M		€ 9,00
Hausgemachte Tagliolini 1,4,6,7,9,10,A,H,I,J,K,L,M *al Nero di Seppia alla Carbonara mit geräucherter Forelle*		€ 18,00
Hausgemachte Tagliatelle - Saisonal - *mit Trüffel und in Parmesan geschwenkt* 1,6,7,9,10,A,H,I,J,K,L,M	kl. Portion	€ 19,50 € 15,00
Lachslasagne 1,2,3,4,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M *mit Spinat und Safrancrême*		€ 13,00
Hausgemachte Tagliolini 1,2,3,4,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M *mit Zitruspesto und Kaisergranat*		€ 18,50
Spaghetti mit Stracciatella Créme 1,2,3,4,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M *getrocknete Tomaten und Pistazien*		€ 15,50
Plin Ravioli alla Piemontese *in Trüffel-Kalbjus* 1,2,3,4,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M		€ 19,50
Risotto *mit Hokkaido Kürbis, Parmesan auf Kürbiskerne* 1,2,3,4,6,7,9,10,H,I,J,K,L,M		€ 16,50

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

CRON
AM HAFEN

Fleisch

Tagliata vom amerikanischen Rind 1,5,6,7,10,12,H,I,J,K,L,M *mit Rucola und Parmesan*		€ 28,00
Argentinisches Rinderfilet in Salzkruste 5,6,7,10,12,H,I,J,K,L,M *mit Barolojus*	200gr: 300gr:	€ 33,00 € 39,50
Ossobucco Tajine *mit Rosinen und Kichererbsen* 5,6,7,10,12,H,I,J,K,L,M		€ 26,50

Fisch

Dorade 4,5,6,7,10,12,H,I,J,K,L *an Kräutern gegrillt*	€ 24,00
Fisch Gvazzento mit Edelfisch p.P. 4,5,6,7,8,9,12,H,I,J,K,L,M	€ 36,00

Degustationsmenü - 13 Speisen

Ab 2 Personen - eine köstliche Auswahl an:
6 Antipasti
3 Pasta - Zwischengänge
1 Fisch & 1 Fleisch
2 Desserts

€ 36,00 pro Person

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

CRON
AM HAFEN

Getränke alkoholfrei / soft drinks

Gerolsteiner naturell oder leicht 0,25l/0,75l	€ 3,00/ € 7,50
Coca Cola/ Light, Fanta, Sprite 0,2l/0,4l	€ 3,00/ € 4,50
Apfelsaft/Orangensaf 0,2l/0,4l	€ 3,00/ € 4,50
Maracujasaft/Schorle 0,2l/0,4l	€ 3,00/ € 4,50
Hausgemachte Cranbeery-Minz-Schorle 0,2l/0,4l	€ 3,50/ € 5,00
Hausgemachte Limettenschorle 0,2l/0,4l	€ 3,50/ € 5,00
Hausgenachte Eistee 0,2l/0,4l	€ 3,50/ € 5,00
frisch gepresster Orangensaft 0,2l/0,4l	€ 4,00/ € 5,50

Bier / beer

Licher Bier vom Fass 0,25l/ 0,4l	€ 3,60/ € 4,60
Benediktiner Weizen/alkoholfrei 0,5l	€ 4,80
Licher alkoholfrei 0,33l	€ 3,60
Früh Kölsch 0,2l	€ 2,60
Peroni 0,33l	€ 3,80
Apfelwein 0,25l/ 0,5l	€ 3,00/ € 4,50

Kaffee / coffee

Espresso/ Doppio	€ 2,20/ € 3,90
Espresso Macchiato/ Doppio Macchiato	€ 2,40/ € 4,20
Cappucino	€ 3,40
Latte Macchiato/ Milchkaffe	€ 3,90/€ 3,90

CRON
AM HAFEN

Digestif

Gin 4cl

Bombay Sapphire	€ 9,50
London Dry Gin	€ 9,50
Hendricks	€ 10,50
Sloe Gin	€ 8,50

Rum 4cl

Meyers`s Rum	€ 6,50
Bacardi 8 anos, La Cassa 23	€ 7,50
Gran Reserva 23 Solera	€ 8,50

Cognac 4cl

Otard Baron Cognac VSOP	€ 6,50
Hennesy Fine de Cognac	€ 8,50
Fine Champagne Cognac VSOP	€ 8,50

Brandy 4cl

Vecchia Romagna Etischetta Nera	€ 6,50

Dirker 4cl

Mirabellenbrand	€ 4,50
William-Christ-Birne	€ 6,00

Selezione Betrat 4cl

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

Grappa 4cl

Grappa di Moscato - Nonino	€ 8,50
Grappa di Merlot - Nonino	€ 8,50
Grappa di Sauvignon Blanc - Nonino	€ 8,50

CRON
AM HAFEN

Offene Rotweine	0,1l	0,2l
Barolo - Frontanafredda	€ 8,00	€ 15,00
Merlot - Venetien	€ 4,50	€ 7,50
Nero 'd Avola - Sizilien	€ 4,50	€ 7,50
Primitivo Apulien	€ 4,50	€ 7,50

Offene Weißweine	0,1l	0,2l
Riesling - Rheingau	€ 4,50	€ 9,00
Grauburgunder - Rheinhessen	€ 4,50	€ 9,00
Chardonnay - Friaul	€ 4,50	€ 7,50
Pinot Grigio - Friaul	€ 4,50	€ 7,50
Lugana - Lombardai	€ 4,50	€ 7,50

Offene Rosêweine	0,1l	0,2l
Rosê - Venetien	€ 4,50	€ 7,50

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

H Mit Farbstoff
I Mit Konservierungsstoff
J Mit Nitritpökesalz
K 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!

CRON
AM HAFEN

Appetizers & Salads

Soup of the day	€ 7,00
Vitello Tonnato Classico	€ 14,00
Beef Carpaccio with tomato-avocado salad	€ 15,00
Buffallo mozzarella on tomato avocado salad	€ 13,00
Insalata Frutti di Mare	€ 15,00
Auberginen Parmigiana	€ 11,00
Mixed salad with burrata or goat's cheese with turkey strips	€ 6,50 € 14,00 € 16,00
Polpo Arrosto on burrata crème with fennel vegetables	€ 18,00
Australian roast beef on chickpea mousse and parmesan chips	€ 18,00
Scamorza cheese on grilled apples and cranberries vinaigrette	€ 14,00
Cauliflower flan on lukewarm brioche with smoked salmon on coffee-butter	€ 16,50
Antipasto Misto for 2 or more people	p.P. € 18,00

All startes available as main course for € 4,00 on top.

CRON
AM HAFEN

Pasta

Spaghetti Puttanesca	€ 10,50
Lasagne Classica	€ 11,50
Homemade Rigatoni Bolognese	€ 9,50
Penne Arrabiata	€ 9,00
Homemade Tagliolini with cuttlefish alla carbonara with smoked trout	€ 18,00
Homemade Tagliatelle with truffles and slewed in parmesan	€ 19,50 small portion € 15,00
salmon lasagne with spinach and saffron cream	€ 13,00
Tagliolini with citrus pesto and Norway lobster	€ 18,50
Spaghetti with stracciatella cream dried tomatoes and pistachios	€ 15,50
Plin Ravioli alla Piemontese in truffle veal jus	€ 19,50
Risotto with Hokkaido pumpkin seeds pumpkin, parmesan on	€ 16,50

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

CRON
AM HAFEN

Meat

Tagliata of American beef *with rocket and parmesan*		€ 28,00
Argentinian beef filet *in a salt crust with Barolo jus*	200 gr. 300 gr.	€ 33,00 € 39,50
Ossobucco tajine *with raisins and chickpeas*		€ 26,50

Fish

Sea bream *grilled with herbs*		€ 24,00
Fish Gvazzento *with game fish*	p.p.	€ 36,00

degustationsmenü - 13 dine

From 2 people - a delicious selection of:
6 antipasti
3 pasta courses
Fish & meat
2 desserts

€ 36,00 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.

CRON
AM HAFEN

Desserts

Variation of cheese	€ 9,50
Tiramisu	€ 6,50
Warm chocolate cake	€ 8,00
Walnut Mousse with coffee and walnut brittle	€ 8,00
Cardamom Créma Catalana	€ 7,50
sorbet of the day	€ 7,00

For two

a selection of cheese with two glasses of red wine	€ 17,50
with two glasses of dessert wine	€ 23,50

We would be pleased to present you our wine list.