

## ABENDKARTE

### DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle <small>e,g,m</small> mit Beersauce und Vanilleeis	8,20
Apfelküchle in Zimtzucker <small>e,m,g</small> mit Vanillesauce	6,80
Wiener Topfenstrudel <small>e,m,g</small> mit Aprikosenragout und Vanillesauce	6,80
Cornflakes Milch-Panna Cotta (sehr lecker) <small>m,a</small> mit Pistaziencreme und Beerensalat	7,50
Wiener Scheiterhaufen <small>m,a,e,g</small> mit Schokoladen-Rum-Sauce und Schlagobers	7,50

#### Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weich-

tiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet, nu:Nuß

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

*EIN GAST IST WIE EIN GUTER FREUND DER ÜBERRASCHEND  
VORBEIKOMMT.  
ES IST SCHÖN IHN GLÜCKLICH ZU SEHEN.*

## ABENDKARTE

*17. JULI BIS 30. JULI  
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

*ALLES BEGINNT MIT EINEM  
HERZLICHEN WILLKOMMEN*

## ABENDKARTE

### SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe <sup>n,f,sl,a,w</sup> 12,80  
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

Wiener Erdäpfelsuppe mit Pfifferlingen <sup>m,sl</sup> 6,80  
mit saurer Sahne frischen Kräutern

#### KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

### VORSPEISEN

Caeser Salad <sup>m,sn,fa</sup> 9,90  
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80  
mit gegrillten Gambas 14,50

Ganze Artischocke <sup>sn</sup> 13,90  
mit dreierlei Dips und frischem Ciabatta

Pikante Gambas <sup>sn,g</sup> 13,90  
im Ingwer-Chili-Sud, Süßkartoffelstampf, Rucola

Bunter Wildkräutersalat <sup>g,su</sup> 13,90  
mit gebratenen Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln

#### FLAMMKUCHEN DER WOCHE <sup>g,m,fa</sup>

mit frischem Sommertrüffel, Trüffelcreme, Champignons und Käse 17,90

Süßkartoffel-Pommes, Sour Creme	4,50	Portion Grillgemüse	3,50
Portion Aioli mit Weißbrot	2,80	Portion Gurkensalat	3,50
Portion Kräuterbutter	2,00	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Portion Preiselbeeren	2,00	Sauce Bearnaise	3,00



## HAUPTSPEISEN

### TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFENROHR

Gebackener Feta(vegetarisch) <sup>m,g,e</sup> 13,90  
auf buntem Ratatouille, mit Süßkartoffel-Pommes, Pestocreme

Münchener Schnitzel <sup>a,m</sup> 15,90  
gefüllt mit Schinkenspeck und Camembert, Spätzle, Spitzkohl, Bierjus

5 Garnelen vom Grill <sup>f,g</sup> 21,90  
mit Basmatireis, Pak Choi und grüner Pfeffersauce

200g Dry Aged Steakhüfte vom Pommern Rind <sup>a</sup> 23,90  
mit Avocado-Tomaten-Dip, Pimientos de Padrón, Pommes

#### BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein <sup>f,e,su,m</sup> 21,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Kronprinz Burger <sup>e,g,sn,m</sup> 17,50

saftiges Black Angus Beef, Süßkartoffel-Pommes, Blauschimmelkäse,  
Feldsalat, Tomate, Gurke und Sour Creme, Steinofenbrötchen

#### VOM GRILL

Rosa Roastbeef (Argentinien) <sup>su,sn</sup> 18,90  
dünn geschnitten mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

Steak-Tatar vom US-Black Angus, <sup>su,sn</sup> 21,90  
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

Kronprinz Teller <sup>sn,w,g,es</sup> 23,90  
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

