

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 ^{n,f,sl,a,w} 12,80
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

Wiener Erdäpfelsuppe mit Pfifferlingen ^{m,sl} 6,80
mit saurer Sahne frischen Kräutern

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

VORSPEISEN

Caesar Salad ^{m,sn,fa} 9,90
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80
mit gegrillten Gambas 14,50

Ganze Artischocke ^{sn} 13,90
mit dreierlei Dips und frischem Ciabatta

Pikante Gambas ^{sn,g} 13,90
im Ingwer-Chili-Sud, Süßkartoffelstampf, Rucola

Bunter Wildkräutersalat ^{g,su} 13,90
mit gebratenen Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln

FLAMMKUCHEN DER WOCHE ^{g,m,fa}

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) ^{m,g,e} 13,90
auf buntem Ratatouille, mit Süßkartoffel-Pommes, Pestocreme

Münchener Schnitzel ^{a,m} 15,90
gefüllt mit Schinkenspeck und Camembert, Spätzle, Spitzkohl, Bierjus

5 Garnelen vom Grill ^{f,g} 21,90
mit Basmatireis, Pak Choi und grüner Pfeffersauce

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

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein ^{f,e,su,m} 21,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Kronprinz Burger ^{e,g,sn,m} 17,50

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

VOM GRILL

Rosa Roastbeef (Argentinien) ^{su,sn} 18,90
dünn geschnitten mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

Steak-Tatar vom US-Black Angus, ^{su,sn} 21,90
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

Kronprinz Teller ^{sn,w,g,es} 23,90
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

