

ABENDKARTE

DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensouffle e,g,m 8,20
mit Beersauce und Vanilleeis

Apfelküchle in Zimtzucker e,m,g 6,80
mit Vanillesauce

Wiener Topfenstrudel e,m,g 6,80
mit Aprikosenragout und Vanillesauce

Cornflakes Milch-Panna Cotta (sehr lecker) m,a 7,50
mit Pistaziencreme und Beerensalat

Frische marinierte Erdbeeren m,a,e 6,80
mit Minze und Zitronensorbet

Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

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

*06. JUNI BIS 12. 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

Geeiste Gurkensuppe a,m 7,90
mit Lachs-Sashimi und geröstetem Panko-Crunch

KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 6,80

VORSPEISEN

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

Kabeljau in knuspriger Orangen-Semmelkruste f,g,e 12,80
auf knackigem Papayasalat, Mango-Chili-Dip

Rinderfilet & Pfifferlinge se,sf,m 16,90
auf bunten Blattsalaten, geraspelter Bergkäse

Salat Nicoise sn,f,e 18,50
mit wachswweichem Ei und kurz gegrilltem Thunfisch

FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit frisch gehobeltem Trüffel, Steinchampignons und Käse 16,90

Portion Trüffel-Kartoffelpüree	6,80	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 Bernaise	3,00



HAUPTSPEISEN

TÄGLICH FRISCH VOM HERD/GRILL

Gerösteter Blumenkohl (vegetarisch) m,g 14,90
mit Süßkartoffelpüree, Limetten Rucola-Creme

Kronprinz Sommerschnitzel m,g,e 15,50
belegt mit Rucola, reifen Strauchtomaten und Hirtenkäse

Asiatischer Schweinbauch so,se 18,90
mit Nudeln, Misu, Gemüse, Pak Choi, Chili und Sprossen

Lady Burger (auch für Kerle) 180g reines Kalb & Garnelen a,g,sn 19,80
Ceaser Style, gebackene Kartoffelecken, fruchtige Tomatensalsa

BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 22,50

butterweich mit Cole Slaw

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Frisch gehobelter Trüffel m,g,e 16,60

mit hausgemachten Tagliolini in cremiger Parmesansauce

dazu empfehlen wir einen Rucola-Kirschtomatensalat 6,80

AUCH LECKER

Steak-Tatar vom US-Black Angus, su,sn 21,90

Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

Kronprinz Teller sn,wg,es 23,90

Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

