

Alle Speisen auch
ausser Haus

SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“	12,80
Lemongrassuppe mit Hendl, Chili, Sprossen	6,80

WEINEMPFEHLUNG

2018
Lugarotti
- Brezza Bianco
- Brezza Rosé
0.7 ltr 24.50

SALATE UND VORSPEISEN

Caesar's Salad	9,90
Rucola-Kirschtomaten-Salat	6,80

Caesar's Salad/Pute vom Grill	12,80
Caesar's Salad/Gambas vom Grill	14,50
Caesar's Salad/Roastbeef vom Grill	15,50

Rosa Lammfilet vom Grill auf gegrilltem Romanaherz, Tomaten-Bohnen	12,80
---	-------

Hendlbrust-Carpaccio mit Thunfischsauce, Kapern, Oliven, Crostini	11,80
--	-------

Gebratene Chiligarnelen auf knackigem Mango-Sprossensalat	13,80
--	-------

BAR

Charles Prosecco, Campari, Hollunder, Soda, Zitrone	7,00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Zitrone	7,00

WOCHENKARTE

FISCH

Gebratener Seeteufel
auf Chorizo-Risotto,
mit geschmortem Pak Choi
und Wasabicreme 21,50

FLEISCH

Münchener Schnitzel,
gefüllt mit Bergkäse und Tiroler Schinken,
Spätzle, Spitzkohl, Biersauce 15,50

Grilled Chicken-Bowl
mit süß-saurem Teriyaki-Gemüse,
Basmatireis, Avocado-Cremé 21,90

KRONPRINZ KLASSIKER

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein, butterweich mit Cole Slaw 22,50

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Gurkensalat 21,90

Steak Tatar vom Black Angus Beef, Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup 21,90

Frisch gehobelter Trüffel, hausgemachte Tagliolini, cremige Parmesansauce 16,60

GRILLKARTE

KRONPRINZ Burger/200g Black Angus, Cheddar, Cole slaw, Süßkartoffel Pommes 17,50

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Steak, Gambas, Salat, Aioli, Baguette 23,90

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 17,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise 22,50

BEILAGEN

Oliven, Parmesan, Pumpernickel 7,80
Aioli mit Weißbrot 2,80
Mediterranes Grillgemüse 3,50
Bratkartoffel 3,50

Gurkensalat 3,50
Tomatensalat 4,00
Sauce Béarnaise 3,00
Cognac-Pfeffersauce 3,00

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50
Süßkartoffel Pommes/Sour Creme 4,50

Kräuterbutter 2,00
Preiselbeeren 2,00

AB 15. OKTOBER TÄGLICH
FRISCHER GÄNSEBRATEN

PFIFFERLINGE / KRAUTERSEITLINGE

Rucolasalat, Pfifferlinge, Seitlinge,
Kirschtomaten, Bergkäse-Raspel 13,80

Pfifferlinge, in Rieslingrahm
hausgemachte Tagliolini 14,80

Kleines Schnitzel „Wiener Art“
Rahmpfifferlinge, Bratkartoffel 18,50

Rührei mit Pfifferlingen, Speck und
Zwiebeln, Salzkartoffel 12,50



FLAMMKUCHEN DER WOCHE

Mit gebratenen Pfifferlingen, Tiroler
Speck, Kräuterseitlingen, Frühlingslauch,
und Käse 13,80

VEGETARISCH

Hausgemachte Bandnudeln
mit grünem Gemüse in Kokos-Limettensauce
und Kirschtomaten-Marmelade 14,90

DESSERT UND PATISSERIE

Schokoladensoufflé, Beerensauce, Vanilleeis 8,20

Cornflakes Milch-Panna Cotta, Pistazienpesto 7,50

Crème Brûlée vom Hokkaido-Kürbis 8,20

auf marinierten frischen Feigen