

Alle Speisen auch  
ausser Haus

SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“	12,80
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	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

Rote Beete Carpaccio	11,80
Orangenmarinade, Spinatsalat, Feta, Walnüsse	
Hausgemachte Gänseleberpastete	12,80
Feldsalat, karamalisierte Birne, Preiselbeercreme	
Hausmacher Hirsch-Grill-Würstl	13,80
auf lauwarmen Pilzsalat, frische Feigen	

BAR

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

WOCHENKARTE

FISCH

Gebratener Zander aus der Havel  
mit Spreewälder Rahmkraut,  
Erdäpfelpüree, Kürbiskern-Liestöcklpesto

21,90

FLEISCH

Tiroler Alpenschnitzel  
überbacken mit Steinchampignons und  
Bergkäse, Butterspätzle, Bratenjus

15,50

Kalbsbäckchen (butterweich)  
mit getrüffeltem Kartoffel-Möhren-Stampf,  
frisch gehobelter Herbsttrüffel

24,80

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-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	Gurkensalat	3,50
Aioli mit Weißbrot	2,80	Tomatensalat	4,00
Mediterranes Grillgemüse	3,50	Sauce Béarnaise	3,00
Bratkartoffel	3,50	Cognac-Pfeffersauce	3,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme	4,50	Kräuterbutter	2,00
Süßkartoffel Pommes/Sour Creme	4,50	Preiselbeeren	2,00

GÄNSEBRATEN ZU HAUSE  
WIR KOCHEN - SIE GENIESSEN

DAS BESTE VON DER FREILANDGANS

Knusprige Brust oder Keule  
mit Rotkohl, Grünkohl,  
Kartoffelklößen, kräftige Sauce

28,50

Gebratene Gänseleber in  
Rotweinsauce, Schmorzwiebeln  
und Erdäpfel-Selleriepüree

16,90



FLAMMKUCHEN DER WOCHE

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

13,80

VEGETARISCH

Beelitzer Kürbisstrudel mit  
Salat von Kaiserschoten & grünem Apfel,  
Kräuter-Schmand-Creme

14,90

DESSERT UND PATISSERIE

Schokoladensoufflé, Beerensauce, Vanilleeis	8,20
Cornflakes Milch-Panna Cotta, Pistazienpesto	7,50