

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	
Wiener Rindfleischsalat (Tafelspitz)	12,80
Feldsalat, rote Zwiebeln und Kernöl	
Chiligarnelen mit Koriander & Ingwer	13,80
auf knackigem Mango-Papaya-Salat, Sprossen	
BAR	
Charles	7,00
Prosecco, Campari, Hollunder, Soda, Zitrone	
Aperol Spritz	7,00
Prosseco, Aperol, Soda, Zitrone	

WOCHENKARTE			
FISCH		FLEISCH	
Gebratener Zander aus der Havel mit Spreewälder Rahmkraut, Erdäpfelpüree, Kürbiskern-Liestöcklpesto		Tiroler Alpenschnitzel überbacken mit Steinchampignons und Bergkäse, Butterspätzle, Bratenjus	15,50
21,90		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
Gänseragout von Brust & Keule mit gebratenen Semmeltalern, feiner Sauce, Preiselbeeren	18,50
	

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-Crème	14,90
DESSERT UND PATISserie	
Schokoladensoufflé, Beerensauce, Vanilleeis	8,20
Cornflakes Milch-Panna Cotta, Pistazienpesto	7.50