

Alle Speisen auch
ausser Haus

SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“ ^{n,f,sl,a,w}	14,50
Süßkartoffelcrème, Zuckerschoten, Croûtons ^{m, g}	6,80

EMPFEHLUNG

Escargots de Bourgogne^m
6 Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauch-
Butter 13,50

Kleiner Weinbegleiter
Oliven, Parmesan, Pumpernickel 7,80

SALATE UND VORSPEISEN

Caesar's Salad ^{m,sn,fa}	11,90
Rucola-Kirschtomaten-Salat ^{sn,fa}	7,50

Caesar's Salad/Pute vom Grill	14,80
Caesar's Salad/Gambas vom Grill	16,50
Caesar's Salad/Roastbeef vom Grill	17,50

Gratinierter Ziegenkäse^{su,n} 10,80
auf blauem Traubenragout, geröstete Walnüsse

Geflämmter norw. Fjordlachs^{m,su,g,e} 12,80
auf gegrilltem Fenchel, Koriandermajonaise

Carpaccio vom deutschen Kalbsfilet^{f,sn,m} 13,90
marinierte saisonale Schwammerl, Rucola, Grana

BAR

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

WOCHENKARTE

FISCH

Pikantes Thailändisches Fischcurry
mit Lachs, Kabeljau und Garnele, Kokosmilch,
Gemüse, Sprossen und Basmatireis^{f,m,s} 22,90

FLEISCH

Jägerschnitzel^{m,g,e}
mit sautierten Schwammerl in Rahmsauce
dazu Butterspätzle und Röstzwiebel 16,90

Gegrillte rosa Entenbrust^{ae}
mit gebratenen Eiernudeln und Gemüse aus
dem Wok in Teriyaki-Sauce 23,90

KRONPRINZ KLASSIKER

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein, butterweich mit Cole Slaw^{f,e,su,m} 22,50

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Gurkensalat^{g,e,sn,fa,su} 22,90

Steak Tatar vom Black Angus Beef, Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup^{su,sn} 22,90

Frisch gehobelter Trüffel, hausgemachte Tagliolini, cremige Parmesansauce^{m,g} 17,60

GRILLKARTE

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette^{sn,w,g,es} 24,90

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 18,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise^{m,e} 23,50

BEILAGEN

Aioli mit Weißbrot^{g,e} 2,80
Mediterranes Grillgemüse 3,50
Bratkartoffel 3,50

Gurkensalat 3,50
Tomatensalat 4,00
Sauce Béarnaise^{m,e} 3,00
Cognac-Pfeffersauce^{ma} 3,00

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

Kräuterbutter^m 2,00
Preiselbeeren 2,00

PFIFFERLINGE

Rucolasalat, Pfifferlinge,
Kirschtomaten, Bergkäse-Raspel^m 14,80

Pfifferlinge in Rieslingrahm,
hausgemachte Tagliolini,
Frühlingslauch und Kräuter^{m,g} 15,80

Kleines Schnitzel „Wiener Art“
Rahmpfifferlinge, Bratkartoffel^m 19,50

Rührei mit Pfifferlingen, Speck und
Zwiebeln, Salzkartoffel^e 13,50

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

Mit gebratenen Pfifferlingen^{g,m}
Kräuterseitlingen, Speck, Zwiebeln, 15,90
Schluppen und Käse

VEGETARISCH

Pikantes Kürbisgulasch in Möhren-Ingwer-
Crème, mit Edamame, buntem Gemüse
und knusprigen Kohlrabi-Pommes 14,90

DESSERT UND PATISSERIE

Schokoladensoufflé, Beerensauce, Vanilleeis 8,20
Cornflakes Milch-Panna Cotta, Pistazienpesto 7,50
Crème Brulée von der Tonkabohne mit
Mangosauce und Beeren 7,90



Auch auf Instagram
@gasthaus.kronprinz