

Weinempfehlung / Weiß  
 2021 Grauburgunder trocken. Pfalz. Familie Klein  
 0, 75l Flasche  
 Vollmundig, elegant und absolut jugendlich,  
 erfrischender moderne Grauburgunder

**SUPPEN**

Fischsuppe „Marseillaise“<sup>n,f,sl,a</sup> 16,50  
 gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse

Spargelcremesuppe<sup>m,a</sup> 7,50  
 mit Limettencroutons und Bärlauchöl

**EMPFEHLUNG**

Halbes Duzend Weinbergschnecken aus dem  
 Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit  
 ofenfrischem Baguette<sup>g,m,w</sup>  
 14,00

Kleiner Weinbegleiter  
 Oliven, Parmesan, Pumpernickel<sup>g,m</sup>  
 9,30

**SALATE UND VORSPEISEN**

Ceasar Salad<sup>su,sn,m</sup> 13,50  
 mit Putenmedaillons 16,50  
 mit gegrillten Gambas 18,00  
 mit Roastbeef vom Grill 19,00

Rucola-Kirschtomaten-Salat<sup>sn</sup> 8,50

Gratinierte Frischkäseballchen<sup>su,m,n</sup> 12,50  
 auf Babyspinat, rote Beete, Walnüsse

Teriyaki Kalbsrippe (butterzart)<sup>su,f</sup> 14,50  
 mit japanischem Rettichsalat, Wasabimajonaise

Frische Artischocke<sup>su,m</sup> 12,50  
 mit Tomaten-Paprika-Tapenade, Limettencrème

**VEGAN**

Wiegner Schnitzel<sup>g,sn,su</sup> 20,50  
 die vegane Alternative zum Original aus  
 Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel,  
 veganer Kräuterremoulade und Zitrone

Portion Kartoffelsalat<sup>sn</sup> 5,50

Ab sofort bieten wir unsere Speisen  
 auch in Mehrwegverpackungen an.  
 Pfand: 15€

**WOCHENKARTE**

**FISCH**

Thunfischsteak<sup>f,m</sup> 27,50  
 mit gebratenem wilden Broccoli,  
 Süßkartoffelstampf, Limetten-Chili-Öl

**FLEISCH**

Bayerisches Bierkutscher Schnitzel<sup>a,g,e</sup> 21,50  
 gefüllt mit süßem Senf, Bergschinken und frischem  
 Kren, dazu Bratkartoffel und Bierjus

Das leichte KRONPRINZ - Schnitzel<sup>a,m,g</sup> 21,50  
 belegt mit reifen Strauchtomaten, Rucola  
 und geraspelttem Hirtenkäse

**KRONPRINZ KLASSIKER**

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein, butterweich mit Cole Slaw<sup>f,e,sn,m</sup> 31,00

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat<sup>g,e,sn,su,m</sup> 28,50

Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup<sup>su,sn</sup> 27,50

Knuspriger Schweinebauch (4 Stunden im Ofen) mit Erdäpfel-Krautsalat, Meerrettich-Senf, Bratensaftl<sup>su</sup> 22,50

KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot<sup>e,g</sup> 29,50

**GRILLKARTE**

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette<sup>sn,w,g,es</sup> 29,50

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 23,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise<sup>m,e</sup> 28,50

Burger, 200g Black Angus, Gurke, Cheddar, Tomate, Balsamico-Zwiebeln, Pommes, Chilimajo<sup>m,g,e</sup> 17,50

**BEILAGEN**

Aioli mit Weißbrot <sup>g,e</sup> 5,80	Rahm-Gurkensalat <sup>m</sup> 5,50
Mediterranes Grillgemüse 5,50	Tomatensalat 6,00
Bratkartoffel 5,50	Sauce Béarnaise <sup>m,e</sup> 4,00
Krautsalat 5,50	Cognac-Pfeffersauce <sup>m,a</sup> 4,00

---

Ofenkartoffel mit Sour Creme <sup>m</sup> 6,50	Kräuterbutter <sup>m</sup> 2,00
Süßkartoffel Pommes, Sour Creme 6,50	Preiselbeeren 2,00
Trüffelpommes mit Trüffelmajo 8,50	Trüffelmajonaise 3,00

Weinempfehlung / Rot  
 2020 Barbera Apassimento. Bricco Lagotto. Piemont.  
 Italien 0, 75l Flasche  
 Tiefdunkle Farbe mit violetten Reflexen,  
 Wie der berühmte Amarone mit getrockneten Trauben  
 versetzt

**SPARGEL KÜCHE**

Portion Beelitzer Spargel - halbes Pfund 21,50  
 mit Heidekartoffeln, Nußbutter oder  
 Sauce Hollandaise<sup>m,e,a</sup>

---

mit Serrano Schinken 8,00  
 mit gekochtem Hinterschinken 8,00  
 mit kleinem Kalbsschnitzel 13,50  
 mit gegrilltem norw. Fjordlachs 13,50  
 mit Rührei von drei Landeiern 6,00

**FLAMMKUCHEN DER WOCHE**

mit Beelitzer Spargel, Serrano Schinken<sup>g,m</sup> 15,90  
 Tomaten und Sauce Hollandaise

**VEGETARISCH**

Cremiges Blumenkohlcurry<sup>m</sup> 15,90  
 mit gebratenen Champignons und Schluppen,  
 Kokosmilch und gedämfter Basmatireis

**DESSERT UND PATISSERIE**

Halbflüssiges Schokoladensoufflé<sup>m,g,e</sup> 8,70  
 mit Beerenauce und Vanilleeis

Nougatmousse<sup>e</sup> 8,50  
 mit Rhabarber gefüllt an Himbeersauce

Erdbeer-Tiramisu<sup>g,e,n</sup> 7,50  
 mit frischen Erdbeeren, Limette und Minze

Marillenknödel im Bröselmantel<sup>m,g,e</sup> 7,30  
 auf Beeresaucen