

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

SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“^{n,f,sl,a} 16,50
 gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse

Spargelcrèmesuppe^{a,ge,m} 8,50
 mit knusprigen Limetten-Croûtons

EMPFEHLUNG

Halbes Duzend Weinbergschnecken aus dem
 Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit
 offenfrischem Baguette^{g,m,w} 16,00

Kleiner Weinbegleiter
 Oliven, Parmesan, Pumpernickel^{g,m} 9,30

SALATE UND VORSPEISEN

Ceasar Salad^{su,sn,m} 14,50
 mit Putenmedaillons 17,50
 mit gegrillten Gambas 20,00
 mit Roastbeef vom Grill 20,50

Rucola-Kirschtomaten-Salat^{sn} 9,50

Gebratene Garnelen^{g,s} 14,50
 in Chiliöl, mit Oliven und knusprigem Crostini

Saures Rindfleisch (Tafelspitz)^{s,f,e} 14,50
 mit roten Zwiebeln, Tomaten, Kürbiskernöl

VEGAN

Gebratene Garnelen (glutenfrei) 20,50
 die vegane Alternative zum Original mit
 Babyspinat in kräftigem Tomatensugo,
 vegane Spaghetti und veg. Parmesan

Frittierte Vegane Kalamariz^{sn}
 auf mariniertem Rucola mit veganem Aioli,
 und knusprigen Kartoffelecken 17,50

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

WOCHENKARTE

FISCH

Pikantes asiatisches Fischcurry^{f,s,m} 29,50
 mit verschiedenen Fischfilets und Gamba
 knackiges Wokgemüse und Basmatireis

FLEISCH

Gebratene Schweinefiletspitzen^{sf,m} 23,50
 in Pfefferrahmsauce, dazu knackige Speckbohnen
 und Kartoffelgratin

Tiroler Alpenschnitzel^{m,g,e} 24,00
 überbacken mit Steinchampignons und Bergkäse,
 dazu Butterspätzle und kräftige Jus

KRONPRINZ KLASSIKER

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein (butterweich) mit Cole Slaw^{f,e,su,m} 34,00

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat^{g,e,sn,su,m} 31,00

Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup^{su,sn} 29,00

KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmayonaise, Schüttelbrot^{e,g} 31,50

Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Wintertrüffel^{g,e,m} 24,50

GRILLKARTE

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette^{sn,w,g,es} 32,00

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 25,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise^{m,e} 30,50

Kronprinz Burger 200g Beef, Tomate, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar, Pommes frites 17,50

BEILAGEN

Aioli mit Weißbrot ^{g,e}	5,80	Rahm-Gurkensalat ^m	5,50
Mediterranes Grillgemüse	5,50	Tomatensalat	6,00
Krautsalat	5,50	Sauce Béarnaise ^{m,e}	4,00
		Cognac-Pfeffersauce ^{m,a}	4,00
<hr/>			
Ofenkartoffel mit Sour Creme ^m	6,50	Kräuterbutter ^m	2,00
Süßkartoffel Pommes, Sour Creme	6,50	Preiselbeeren	2,00
Trüffelpommes mit Trüffelmayo	8,50	Trüffelmayonaise	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

FRISCHER BEELITZER SPARGEL

Portion Spargel mit Petersilienkartoffel 21,50
 Sauce Hollandaise oder braune Butter

mit kleinem Wiener Kalbsschnitzel^{m,e,g} 13,50
 mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“^{m,e,g} 10,00
 mit gegrilltem Lachs^f 13,50

mit Serrano oder gekochtem Schinken 10,00

Flammkuchen mit Spargel und Serrano 21,50
 Tomatenwürfel und Sauce Hollandaise

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel, ^{g,m} 20,90
 Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse

VEGETARISCH

Cremiges Risotto mit Beelitzer Spargel weiß 15,90
 und grün, dazu knackiger Orangen-Fenchelsalat^m

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé^{m,g,e} 9,80
 mit Beerenauce und Vanilleeis

Schoko-Biskuit-Omelette^{m,g,e} 9,50
 mit Erdbeersalat und Schlagsahne

Marillenknödel im Bröselmantel^{m,g,e} 8,90
 auf Beeresaucen