

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

SUPPEN

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

Spargelcrèmesuppe^{a,g,e,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

Rote Beete Carpaccio^m 14,50
 auf Babyspinat, Walnüssen und Feta

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} 17,50
 auf mariniertem Rucola mit veganem Aioli,
 und knusprigen Kartoffelecken

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

WOCHENKARTE

FISCH

Frische Maischolle „Finkenwerder Art“^{f,g,m} 25,50
 gebraten mit Butter, Speck und Zwiebeln
 dazu Petersilienkartoffel

FLEISCH

Gekochter Kärntner Tafelspitz^{m,g} 25,50
 mit kräftigem Semmelkren, Schnittlauchsauce
 und Bratkartoffeln

Cordon bleu vom Grill^m 24,00
 gefüllt mit Bergschinken und Camembert
 mit kräftiger Kräuterjus und Pommes frites

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, Gurke, Salat, irischer Cheddar und Pommes frites^{e,g} 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

Lasagne vom Beelitzer Spargel 15,90
 mit Pflücksalat, Granatapfelvinaigrette^{m,g}

DESSERT UND PATISSERIE

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

Erdbeer Tiramisu^{m,g,e} 9,50
 mit frischer Minze

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