

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ ^{n,f,sl,a} gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Kartoffel-Steinpilzcrèmesuppe ^{m,g} mit gerösteten Vollkorn-Croûtons	9,50
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
Rote Beete Carpaccio ^{m,g} mit Babyspinatsalat, Ziegenkäsecreme und Walnüssen ^{m,n}	14,50
Bestes Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken ^{f,e} mit feiner Thunfischcreme, Kapern und Rucola	15,50
Gegrillte Scampi ^{e,f,sf} mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	15,50

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE

2023 Grauburgunder trocken. Rheinhessen. Dr. Muth, 0,75l Flasche € 36,00
2020 Barbera Apassimento. Bracco Lagotto. Piemont, Italien 0,75l Flasche € 38,00

EMPFEHLUNG

Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit frischem Baguette ^{g,m,w}	16,00
Kleiner Weinbegleiter Oliven, Parmesan, Pumpernickel ^{g,m}	9,30
Portion Aioli mit Weißbrot ^{g,e}	5,80

VEGAN

Wiegner Schnitzel ^{g,sn,su}	20,50
unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel veganer Kräuterremoulade und Zitrone	

UNSERE APERITIV EMPFEHLUNG

APEROL SPRITZ	0,2l	7,90
Prosecco, Aperol, Soda, Zitrone		
CHARLES	0,2l	7,90
Prosecco, Campari, Hollundersirup, Minze		
HUGO	0,2l	7,90
Prosecco, Hollundersirup, Minze, Soda		

KLASSIKER SEIT VIELEN JAHREN

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, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot ^{e,g}	31,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcreme und frisch gehobeltem Sommertrüffel ^{g,e,m}	24,50

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderroulade ^{m,s,%} gefüllt mit Speck, Zwiebel, Möhre, Gurke, in kräftiger Sauce, Kartoffel-Sellerie-Püree	29,50
Bayerisches Bierkutscher-Schnitzel ^{m,g,e} gefüllt mit Bergschinken, süßem Senf und frischem Meerrettich, Bratkartoffel Krautsalat dazu	24,00 5,50
Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg., Gambas, Salat, Aioli, Baguette ^{sn,w,g,es}	32,00
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise ^{m,e}	30,50
Knusprige hausgemachte Fischkroketten vom Kabeljau mit Fenchel ^{m,e,g} mit Süßkartoffelpüree und knackigem Römersalat mit French Dressing	29,50

WER NOCH NICHT HAT, MUß UNBEDINGT

Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe ^{f,g,e,s,%} gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque	26,50
--	-------

SPECIAL CUTS

Rinderfilet ^{220g} von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	34,50
Rumpsteak ^{180g} von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	25,50
Entrecôte ^{240g} von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	29,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet ^{30,50} kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	30,50

DAS BESTE VON DER FREILANDGANS

Brust oder Keule mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen, kräftige Sauce mit Esskastanien püriert	37,50
Gebratene Gänseleber in feiner Barolosauce mit Kartoffel-Kürbistampf, Calvadosäpfel, Schmorzwiebel	28,50

Am 11.11.2024 - Traditionelles Martinsgans-Essen
Wir bitten um rechtzeitige Reservierung

Gans togo
Wir kochen, Sie genießen zu Hause

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel	21,90
Trüffelcreme, Wiesenchampignons und Käse	

BEILAGEN

Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat ^m	5,50
Tomatensalat	6,00
Sauce Béarnaise ^{m,e} , Cognac-Pfeffersauce ^{m,a}	4,00
Kräuterbutter ^m , Preiselbeeren	2,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme ^m	6,50
Trüffelpommes mit Trüffelmajo ^e	8,50
Kartoffelpüree ^{5,50} / mit Trüffel ^m	8,50
Mediterranes Grillgemüse	6,50

DESSERT UND PATISSERIE

Halbfüssiges Schokoladensoufflé ^{m,g,e} mit Beerenauce und Vanilleeis	9,80
Cornflakes Panna Cotta ^{m,g,e} mit Beerenragout und Pistazien-Mandelpesto	9,50
Vanille-Mascarpone Knusperlasagne ^{m,g,e} mit fruchtigem Beerenragout	9,50
Kleine Topfenknödel ^{m,g,e} mit Mohn und Beerengrütze	9,50
Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel ^{m,g,e} mit Vanillesauce und Waldbeeren-Fruchtspiegel	9,50

ZUSATZSTOFFE % Alkohol, e Eier, m Milch, g Gluten, f Fisch, n Nüsse, s Schalentiere, sn Sellerie, sf Senf, sa Sesam, su Sulfit, so Soja