

## VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ <sup>n,f,sl,a</sup> gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis <sup>m,g</sup> mit Kräutercrumble und steirischem Kernöl	9,50
Ceasar Salad <sup>su,sn,m</sup>	14,50
mit Putenmedaillons	17,50
mit gegrillten Gambas	20,00
mit Roastbeef vom Grill	20,50
Rucola-Kirschtomaten-Salat <sup>sn</sup>	9,50
Karamalisierte Ziegenfrischkäsebällchen <sup>m,g</sup> auf Babyspinatsalat, mit Roter Beete und Pankocrunch <sup>m,n</sup>	14,50
Bestes Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken <sup>f,e</sup> mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	15,50
Gegrillte Scampi <sup>f,g,e</sup> mit grüne Bohnen-Speck-Salat, Knoblauchdip	15,50

### DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE

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

### EMPFEHLUNG

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

### VEGAN

Wiegner Schnitzel <sup>g,sn,su</sup>	20,50
unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel veganer Kräterremoulade und Zitrone	
Frittierte Vegane Kalamariz <sup>sn</sup>	17,50
auf mariniertem Rucola mit veganem Aioli, und knusprigen Kartoffelecken	

### UNSERE APERITIV EMPFEHLUNG

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

## KLASSIKER SEIT VIELEN JAHREN

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein (butterweich) mit Cole Slaw <sup>f,e,su,m</sup>	34,00
Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat <sup>g,e,sn,su,m</sup>	31,00
Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup <sup>su,sn</sup>	29,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot <sup>e,g</sup>	31,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Sommertrüffel <sup>g,e,m</sup>	24,50

## HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderroulade <sup>m,s,%</sup> gefüllt mit Speck, Zwiebel, Möhre, Gurke, in kräftiger Sauce, Kartoffel-Sellerie-Püree	32,50
Cordon Bleu vom Grill <sup>m,g,e</sup> gefüllt mit Tiroler Bergschinken und Camembert, dazu Pommes frites und Kräuterjus	24,00
Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg., Gambas, Salat, Aioli, Baguette <sup>sn,w,g,es</sup>	32,00
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise <sup>m,e</sup>	30,50
Knusprige hausgemachte Fischkroketten vom Kabeljau mit Fenchel <sup>m,e,g</sup> mit Süßkartoffelpüree und knackigem Römersalat mit French Dressing	29,50

## WER NOCH NICHT HAT, MUß UNBEDINGT

Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe<sup>f,g,e,s,%</sup> gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque

## SPECIAL CUTS

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

## DAS BESTE VON DER FREILANDGANS

Brust oder Keule <sup>37,50</sup> mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen, kräftige Sauce mit Esskastanien püriert	37,50
Gebratene Gänseleber <sup>28,50</sup> in feiner Barolosauce mit Kartoffel-Kürbisstampf, 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 <sup>21,90</sup> Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse	21,90
Halbflüssiges Schokoladensoufflé <sup>m,g,e</sup> mit Beerenauce und Vanilleeis	9,80

### BEILAGEN

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

## DESSERT UND PATISSERIE

Cornflakes Panna Cotta <sup>m,g,e</sup> mit Beerenragout und Pistazien-Mandelpesto	9,50
Vanille-Mascarpone Knusperlasagne <sup>m,g,e</sup> mit fruchtigem Beerenragout	9,50
Karamalisierte Limoncello-Tarté <sup>m,g</sup> mit buntem Melonensalat, Pinienkernen, Basilikum	9,50
Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel <sup>m,g,e</sup> 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