

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ ^{n,f,sl,a} gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Kürbiscrémelsuppe ^{m,n}	9,50
mit geröstetem Kräuterpanko und steirischem Kernöl	
Cesar 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 Rinderfiletspitzen mit Campignons ^{m,g}	15,50
auf buntem Mix aus feinen Salaten, Balsamdressing, Parmesan	
Mit rote Beete und Wodka gebeizte Lachsforelle aus der Lüneburger ^{e,f,sf}	15,50
Heide, an Baby-Mangoldsalat, Dijonsenf-Honigsauce	
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken ^{f,e}	15,50
mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE

2023 Grauburgunder trocken. Rheinhessen. Klein, 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	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 ^{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 Sommertrüffel ^{g,e,m}	24,50

HAUPTGERICHTE

Geschmorte, butterweiche Rinderbäckchen in kräftiger Barolosauce mit Erdäpfel-Selleriepüree und gebratenem Wildbroccoli	32,50
Cordon Bleu in der Semmelkruste ^m mit Beischinken und Gouda gefüllt, dazu lauwarmer Kartoffelsalat	24,00
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,%} gebrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque

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	

DAS BESTE VON DER FREILANDGANS

Brust oder Keule ^{37,50} mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen, kräftige Sauce mit Esskastanien püriert	
Vegetarisch	
Bunter hausgemachter Gemüsestrudel ^{16,50} dazu lauwarmer Pilzsalat und Pflücksalat, Paprikacrème	
Hausgemachtes Gäneschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln ^{5,00} Becher 220g	

Gans togo

Wir kochen, Sie genießen zu Hause

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel^{21,90} Trüffelcrème, 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 Trüffelmayo ^e	8,50
Kartoffelpüree 5,50 / mit Trüffel ^m	8,50
Mediterranes Grillgemüse	6,50

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé^{m,g,e} mit Beerensauce und Vanilleeis

Vanille-Mascarpone Knusperlasagne^{m,g,e} mit fruchtigem Beerenragout

Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel^{m,g,e} mit Vanillesauce und Waldbeeren-Fruchtspiegel

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