

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a}	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Kürbiscrèmesuppe _{m,g,%}	mit steirischem Kernöl und geröstetem Panko	8,50
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
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken _{f,e}	mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	15,50
Gegrillte Scampi _{s,e}	mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	15,50
Karamelisierter Ziegenkäse _{s,m}	mit Babyspinat, Roter Beete und Walnüssen	15,50
Butterzartes rosa Carpaccio vom Kalbstafelspitz _{s,e,m}	mit gebratenen Kräuterseitlingen und Bergkäse-Crème	17,50
Gebratene Rinderfiletstreifen und Büsumer Nordseekrabben _{s,g,f}	auf gemischten Blattsalaten und Kräuter-Croûtons	18,50
Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit Baguette _{g,m,w}		16,00
Portion Aioli mit Weißbrot _{g,e}		5,80

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE

2023 Grauburgunder trocken. Rheinhessen. Dr. Muth, 0,75l Flasche € 36,00
2020 Barbera Apassimento. Bricco Lagotto. Piemont, Italien 0,75l Flasche € 38,00
2023 Riesling trocken, von der Mosel, Hofberg, Kandel 0,75 Flasche € 44,00

	BESONDERE EMPFEHLUNG / EXKLUSIV BEI UNS	
	Culatello di Zibello, König der italienischen Schinkenkultur,	
	mindestens 18 Monate gereift in der Emilia-Romagna	
	Servieren wir hauchdünn geschnitten, mit Pecorino, Oliven und Weißbrot	
	Portion 18,50	

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

HAUPTGERICHTE	
Großer Spinatsemmelknödel (veg) mit Pilzrahmragout und fruchtigem Tomatenconfit	19,50
Schwarzwälder Jägerschnitzel _{m,g,e} mit Pilzen (Pfifferlinge, Kräuterseitlinge, Egerlinge) in Kräuterrahm, Butterspätzle, Röstzwiebeln	24,00
Geschmortes Wildschweinragout (Brandenburger Abschuss) mit Portwein, Herbstgemüse, Serviettenknödel und Preiselbeeren	28,50
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
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe _{f,,g,e,s,%} gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger, pikanter Hummer Bisque	26,50
Knuspriger Backfisch (Kabeljau) in der Semmelkruste gebacken _{f,,g,e,} mit Kartoffel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise und knusprigem Bacon	28,50
VEGAN	
Wiegner Schnitzel _{g,sn,su} unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel dazu vegane Kräterremoulade und Zitrone	20,50

DAS BESTE VON DER FREILANDGANS

Brust oder Keule mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen, kräftige Sauce mit Esskastanien püriert	45,90
Gebratene Gänseleber in feiner Barolo-Portweinsauce, mit Kartoffel-Sellerie-Stampf, Calvacos-Äpfel und Schmorzwiebel	28,50
Hausgemachtes Gänseschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln 220 g zum mitnehmen im Plastikbecher, perfekt für die Stulle zu Hause	6,00

Gans to go / wir kochen, Sie genießen zu Hause
Festtagsgans für die Feiertage zu Hause / bitte denken Sie rechtzeitig an die Reservierung
Bei uns kommt die Gans im Ganzen in den Ofen und wird dann von uns tranchiert

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
Süßkartoffelpommes mit Sour Creme _m	6,50
Trüffelpommes mit Trüffelmajo _e	8,50
Kartoffelpüree 5,50 / mit Trüffel _m	8,50
Mediterranes Grillgemüse	6,50

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

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé _{m,g,e} mit Beerensauce und Vanilleeis	9,80
Vanille-Mascarpone Knusperlasagne _{m,g,e} mit fruchtigem Beerenragout	9,50
Wachauer Marillenknödel _{m,g,e} in Knusper-Bröselmantel, Beeren-Vanillesauce	9,50
Cornflakes-Milch Panna Cotta _{m,g} mit Pistazienpesto und Beerensalat	9,50