

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a}	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	18,50
Kürbiscrèmesuppe _{m,g,%}	mit steirischem Kernöl und geröstetem Panko	9,50
Ceasar Salad _{su,sn,m}		15,50
mit Putenmedaillons		19,50
mit gegrillten Gambas		21,50
mit Roastbeef vom Grill		22,00
Rucola-Kirschtomaten-Salat _{sn}		9,50
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken _{f,e}	mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	16,50
Gegrillte Scampi _{s,e}	mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	16,50
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	18,50
Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit Baguette _{g,m,w}		16,00
Portion Aioli mit Weißbrot _{g,e}		6,80
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}	31,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot _{e,g}	32,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Trüffel _{g,e,m}	25,50

HAUPTGERICHTE	
Fluffige Gnocchi mit Babyspinat in Gorgonzolarahm (veg) _{m,g,e}	19,50
mit gebratenem Pilz-Lauchgemüse	
Mediterranes Ragout von der Kalbshaxe (Ossobuco) _{g,e}	22,50
mit grünen Bohnen, San Marzano Tomaten und Papardelle	
Butterzarter Rinderbraten vom deutschen Jungbullens _{m,g,}	27,50
in kräftiger Rotwein-Madeirasauce, mit Speck-Rahmwirsing, Kartoffel-Kürbisstampf	
Geschmortes Wildschweinragout (Brandenburger Abschuss) _{m,g,e}	28,50
mit Portwein, Herbstgemüse, Serviettenknödel und Preiselbeeren	
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}	32,00
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe _{f,g,e,s,%}	26,50
gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger, pikanter Hummer Bisque	
Knuspriger Backfisch (Kabeljau) in der Semmelkruste gebacken _{f,g,e,}	28,50
mit Kartoffel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise und knusprigem Bacon	
VEGAN	
Wiegner Schnitzel _{g,sn,su}	22,00
unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel	
dazu vegane Kräuterremoulade und Zitrone	

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 Gänseeschmalz 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	DESSERT UND PATISSERIE
mit frisch gehobeltem Trüffel21,90	
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	
	Halbflüssiges Schokoladensoufflé _{m,g,e} 10,50
	mit Beerensauce und Vanilleeis
	Vanille-Mascarpone Knusperlasagne _{m,g,e}10,50
	mit fruchtigem Beerenragout
	Wachauer Marillenknödel _{m,g,e}10,50
	in Knusper-Bröselmantel, Beeren-Vanillesauce
	Limoncello Parfait _{m,g}10,50
	auf Schokobiskuit, mit Passionsfruchtpüree, Sahne