

Weinempfehlung / Weiß  
 2021 Grauburgunder trocken. Pfalz. Familie Klein  
 0, 75l Flasche  
 Vollmundig, elegant und absolut jugendlich,  
 erfrischender moderne Grauburgunder

**SUPPEN**

Fischsuppe „Marseillaise“<sup>n,f,sl,a</sup> 16,50  
 gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse

Rote Paprikacrèmesuppe 7,50  
 mit Thymiancroûtons und Baconchips

**EMPFEHLUNG**

Halbes Duzend Weinbergschnecken aus dem  
 Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit  
 ofenfrischem Baguette<sup>g,m,w</sup>  
 14,00

Kleiner Weinbegleiter  
 Oliven, Parmesan, Pumpernickel<sup>g,m</sup>  
 9,30

**SALATE UND VORSPEISEN**

Ceasar Salad<sup>su,sn,m</sup> 13,50  
 mit Putenmedaillons 16,50  
 mit gegrillten Gambas 18,00  
 mit Roastbeef vom Grill 19,00

Rucola-Kirschtomaten-Salat<sup>sn</sup> 8,50

Mit Gruyère gratinierter grüner Spargel<sup>m,su</sup> 13,50  
 auf Wildkräutersalat mit Limetten-Vinaigrette

Beef tonato vom arg. Bullen<sup>f,sn,su</sup> 14,50  
 kalt, rosa, hauchdünn, mit Thunfischcrème

Gebratene Teriyaki Hendlstreifen<sup>su,n</sup> 13,50  
 auf lauwarmen gemischtem Pilzsalat

**VEGAN**

Wiegner Schnitzel<sup>g,sn,su</sup> 20,50  
 die vegane Alternative zum Original aus  
 Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel,  
 veganer Kräuterremoulade und Zitrone

Portion Kartoffelsalat<sup>sn</sup> 5,50

Ab sofort bieten wir unsere Speisen  
 auch in Mehrwegverpackungen an.  
 Pfand: 15€

**WOCHENKARTE**

**FISCH**

Gebratener Kabeljau<sup>f,e,g,m</sup> 25,50  
 auf knackigen Anis-Möhren, mit Wasabi-  
 Kartoffelpüree, Miso-Majo, Kräutercrunch

**FLEISCH**

Pfälzer Försterschnitzel<sup>m,g,ev</sup> 21,50  
 mit Kräuterseitlingen und Egerlingen in  
 Kräuterrahmsauce, Butterspätzle, Röstzwiebeln

Gebackenes Cordon bleu in Semmelkruste<sup>a,m,g</sup> 21,50  
 gefüllt mit Beinschinken und jungem Gouda  
 dazu Erdäpfel-Radiesersalat

**KRONPRINZ KLASSIKER**

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein, butterweich mit Cole Slaw<sup>f,e,su,m</sup> 31,00

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat<sup>g,e,sn,su,m</sup> 28,50

Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup<sup>su,sn</sup> 27,50

Frisch gehobelter Trüffel, hausgemachte Tagliolini, cremige Parmesansauce<sup>m,g</sup> 23,00

KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmayonaise, Schüttelbrot<sup>e,g</sup> 29,50

**GRILLKARTE**

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette<sup>sn,w,g,es</sup> 29,50

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 23,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise<sup>m,e</sup> 28,50

Trüffel Burger, 200 g Black Angus, Salat, frischer Trüffel, Tomate, Trüffelmayonaise, Pommes frites<sup>e,g</sup> 21,50

**BEILAGEN**

Aioli mit Weißbrot<sup>g,e</sup> 5,80  
 Mediterranes Grillgemüse 5,50  
 Bratkartoffel 5,50  
 Krautsalat 5,50

Rahm-Gurkensalat<sup>m</sup> 5,50  
 Tomatensalat 6,00  
 Sauce Béarnaise<sup>m,e</sup> 4,00  
 Cognac-Pfeffersauce<sup>m,a</sup> 4,00

Ofenkartoffel mit Sour Creme<sup>m</sup> 6,50  
 Süßkartoffel Pommes, Sour Creme 6,50

Kräuterbutter<sup>m</sup> 2,00  
 Preiselbeeren 2,00

Weinempfehlung / Rot  
 2020 Barbera Apassimento. Bricco Lagotto. Piemont.  
 Italien 0, 75l Flasche  
 Tiefsdunkle Farbe mit violetten Reflexen,  
 Wie der berühmte Amarone mit getrockneten Trauben  
 versetzt

**SCHMANKERL KÜCHE**

Königsberger Klopse<sup>m,a,f</sup> 22,50  
 in feiner Kapernsauce, Erdäpfel-Selleriepüree  
 und Rote Beete- Salat

Zart geschmortes Rinderbäckchen<sup>g,e</sup> 27,50  
 in kräftiger Sauce, Kürbistampf und  
 gebackenes grüne Bohnen-Tramezzini

Gefüllte Wirsing-Krautwickel<sup>a</sup> 22,50  
 mit kräftiger Speck-Zwiebel-Sauce,  
 dazu Kartoffel-Karottenstampf

**FLAMMKUCHEN DER WOCHE**

mit frischem Trüffel, Trüffelcrème,<sup>g,m</sup> 18,90  
 frischen Wiesenchampignons und Käse

**VEGETARISCH**

Gebratene Kartoffelgnocchi<sup>g,m</sup> 15,90  
 mit frischem Blattspinat und Kirschtomaten  
 in Blauschimmelkäsesauce, Radiccio

**DESSERT UND PATISSERIE**

Halbflüssiges Schokoladensoufflé<sup>m,g,e</sup> 8,70  
 mit Beerenauce und Vanilleeis

Cornflakes-Milch Panna Cotta<sup>m,g</sup> 8,50  
 mit Beerenragout feinem Pistazien-Pesto

Belgische Tarte au Riz 8,50  
 mit Karamelsauce und Walnußeis

Marillenknödel im Bröselmantel 7,30  
 auf Beeresaucen