

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

Pfifferlingscrèmesuppe<sup>g,e</sup> 7,50  
 mit Sauerteigbrot-Croûtons

### 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

Geflämmter Feta<sup>m</sup> 12,50  
 auf buntem Melonensalat mit Limettendressing

Gebratene Garnelen im Olivenöl-Kräutersud 14,50  
 mit Chili und knusprigem Knoblauchbaguette

Carpaccio vom Rinderfilet<sup>m</sup> 17,50  
 mit Trüffel-Rührei und frischem Herbsttrüffel

### VEGAN

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

Frittierte Vegane Kalamariz<sup>sn</sup> 17,50  
 auf mariniertem Rucola mit veganem Aioli,  
 und knusprigen Kartoffelecken

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

## WOCHENKARTE

### FISCH

Gebratener Kabeljau<sup>e,g</sup> 25,50  
 auf süß-saurem Spitzkraut, mit Basmatireis,  
 Orangen-Sojasauce, frittierter Wan Tan

### FLEISCH

Ossobuco (butterweich)<sup>e,g</sup> 28,50  
 mit Kartoffel-Rucolapüree und  
 Tomaten-Kräuter-Salsa

Schwarzwälder Jägerschnitzel<sup>e,g</sup> 21,50  
 mit Pilzen in Kräuterrahmsauce, Spätzle  
 und Röstzwiebel

### 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

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

Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Sommertrüffel<sup>g,c,m</sup> 22,50

### 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

KRONPRINZ Burger, gegrilltes Beef, Salat, Gurke, Tomate, Cheddar und Bacon, Pommes,<sup>m,g,e</sup> 17,50

### 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  
 Trüffelpommes mit Trüffelmayo 8,50

Kräuterbutter<sup>m</sup> 2,00  
 Preiselbeeren 2,00  
 Trüffelmayonaise 3,00

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

### PFIFFERLINGE

Gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat 15,80  
 mit Kirschtomaten und geraspeltem  
 Bergkäse<sup>m</sup>

Pfifferlinge in Rieslingrahm, 18,50  
 mit hausgemachten Tagliolini,<sup>a,g,m</sup>  
 Frühlingszwiebeln, Kräuter

Portion frische Pfifferlinge<sup>a,m</sup> 16,50  
 in Rahmsauce oder mit Speck und Zwiebeln<sup>m</sup>  
 mit Petersilienkartoffeln

mit kleinem Kalbsschnitzel<sup>g,e</sup> 13,50  
 mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“<sup>g,e</sup> 9,50  
 Rührei von drei Brandenburger Landeiern<sup>e</sup> 6,00

### FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit gebratenen Pfifferlingen, Tomaten,<sup>g,m</sup> 16,90  
 Speck, Frühlingszwiebeln und Käse

### VEGETARISCH

Pfifferlingstrudel 15,90  
 mit Rahmlauchgemüse und Süßkartoffelpüree,  
 Feldsalat<sup>m,g,e</sup>

### DESSERT UND PATISSERIE

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

Kleine Topfenknödel 7,50  
 mit Mohn und Beerengrütze

Blaubeer-Cheesecake-Eis<sup>e,m</sup> 8,50  
 mit weißer Mandelsauce

Marillenknödel im Bröselmantel<sup>m,g,e</sup> 7,30  
 auf Beersaucen