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

Suppen

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

Alt Wiener Kartoffelsuppe a,ge,m 8,50
mit gebratenen Pfeffer-Knacker

EMPFEHLUNG

Halbes Duzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit ofenfrischem Baguette g,m,w 16,00

Kleiner Weinbegleiter
Oliven, Parmesan, Pumpernickel g,m 9,30

Salate und Vorspeisen

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

Geschmorte Teriyaki Kalbsrippe s,e 14,50
auf Mango-Chinakohlsalat mit Chili, Wasabi

Rosa gebratene Entenbrust s 14,50
auf Feldsalat mit Preiseldressing, Apfelpüree

Vegan

Wiegner Schnitzel g,sn,su 20,50
die vegane Alternative zum Orignal aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel, veganer Kräuterremoulade und Zitrone

Frittierte Vegane Kalamariz sn, 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

Tataki vom nor. Fjordlachs mit Sesam f,e,g 29,50
mit gebratenem Teriyakigemüse,
Basmatireis und Wasabicréme

Fleisch

Gebratene Schweinefiletspitzen sf,m 23,50
in Pfefferrahmsauce, dazu knackige Speckbohnen und Kartoffelgratin

Bayerisches Bierkutscher Schnitzel m,g,e 24,00
gefüllt mit Bergschinken, süßem Senf und Kren
mit Bratkartoffeln
passt perfekt dazu, Portion Krautsalat 5,50

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-Trüffelcréme und frisch gehobeltem Wintertrüffel g,e,m 24,50

Grillkarte

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette sn,w,g,es 32,00

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 25,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise m,e 30,50

Trüffel Burger 200g Beef, frischer Trüffel, Tomate, Salat, Trüffelmajonaise, Pommes frites 19,50

Beilagen

Aioli mit Weißbrot g,e 5,80
Mediterranes Grillgemüse 5,50
Krautsalat 5,50

Ofenkartoffel mit Sour Creme m 6,50

Süßkartoffel Pommes, Sour Creme 6,50
Trüffelpommes mit Trüffelmajo 8,50

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

Kräuterbutter m 2,00
Preiselbeeren 2,00
Trüffelmajonaise 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

Lieblingsgerichte

Paccheri Carbonara g,m,e
mit original italienischem Guanciale kross gebraten, mit viel Parmesan und Pecorino 18,50

Asiatischer Schweinebauch 24 St. 72 Grad 23,50
mit süß-saurem Spitzkohl, Pak Choi, Basmatireis und teuflischer Majonaise

Wiener Blutwurstgröstl 17,50
mit Zwiebeln, Erdäpfel und Majoran, dazu Sauerkraut

Flammkuchen Der Woche

mit frisch gehobeltem Wintertrüffel, g,m 20,90
Trüffelcréme, Wiesenchampignons und Käse

Vegetarisch

Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi 15,90
in Gorgonzolasauce, mit knackigem Romanasalat m,g,e

Dessert und Patisserie

Halbflüssiges Schokoladensoufflé m,g,e 9,80
mit Beerensauce und Vanilleeis

Waldmeister Panna Cotta mit m,g,e, 9,50
Blutorangensauce und Schoko-Crumble

Marillenknödel im Bröselmantel m,g,e 8,90
auf Beeresaucen