

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

Spargelcrèmesuppe<sup>a,ge,m</sup> 8,50  
 mit knusprigen Limetten-Croûtons

**EMPFEHLUNG**

Halbes Duzend Weinbergschnecken aus dem  
 Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit  
 offenfrischem Baguette<sup>g,m,w</sup> 16,00

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

**SALATE UND VORSPEISEN**

Ceasar Salad<sup>su,sn,m</sup> 14,50  
 mit Putenmedaillons 17,50  
 mit gegrillten Gambas 20,00  
 mit Roastbeef vom Grill 20,50

Rucola-Kirschtomaten-Salat<sup>sn</sup> 9,50

Gebackene Blutwurst<sup>s,e</sup> 14,50  
 auf Feldsalat, mit Apfelpüree und Preiselbeeren

Saures Rindfleisch (Tafelspitz)<sup>s,f,e</sup> 14,50  
 mit roten Zwiebeln, Tomaten, Kürbiskernöl

**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**

Knuspriger Backfisch (Kabeljau)<sup>f,e,g</sup> 29,50  
 mit Kartoffel-Feldslat, Estragonmajonaise  
 und knusprigem Bacon

**FLEISCH**

Gebratene Schweinefiletspitzen<sup>sf,m</sup> 23,50  
 in Pfefferrahmsauce, dazu knackige Speckbohnen  
 und Kartoffelgratin

Cordon Bleu vom Grill<sup>m,g,e</sup> 24,00  
 gefüllt mit getrocknetem Bergschinken und  
 Camembert, Pommes frites und Kräuterjus

**KRONPRINZ KLASSIKER**

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein (butterweich) mit Cole Slaw<sup>f,e,su,m</sup> 34,00

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat<sup>g,e,sn,su,m</sup> 31,00

Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup<sup>su,sn</sup> 29,00

KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot<sup>e,g</sup> 31,50

Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Wintertrüffel<sup>g,e,m</sup> 24,50

**GRILLKARTE**

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

Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g 25,50

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise<sup>m,e</sup> 30,50

Kronprinz Burger 200g Beef, Tomate, Salat, Tomate, Gurke, Cheddar, Pommes frites 17,50

**BEILAGEN**

Aioli mit Weißbrot <sup>g,e</sup> 5,80	Rahm-Gurkensalat <sup>m</sup> 5,50
Mediterranes Grillgemüse 5,50	Tomatensalat 6,00
Krautsalat 5,50	Sauce Béarnaise <sup>m,e</sup> 4,00
	Cognac-Pfeffersauce <sup>m,a</sup> 4,00
<hr/>	
Ofenkartoffel mit Sour Creme <sup>m</sup> 6,50	Kräuterbutter <sup>m</sup> 2,00
Süßkartoffel Pommes, Sour Creme 6,50	Preiselbeeren 2,00
Trüffelpommes mit Trüffelmajo 8,50	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

**FRISCHER BEELITZER SPARGEL**

Portion Spargel mit Petersilienkartoffel 21,50  
 Sauce Hollandaise oder braune Butter

mit kleinem Wiener Kalbsschnitzel<sup>m,e,g</sup> 13,50  
 mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“<sup>m,e,g</sup> 10,00  
 mit gegrilltem Lachs<sup>f</sup> 13,50

mit Serrano oder gekochtem Schinken 10,00

Flammkuchen mit Spargel und Serrano 21,50  
 Tomatenwürfel und Sauce Hollandaise

**FLAMMKUCHEN DER WOCHE**

mit frisch gehobeltem Trüffel, <sup>g,m</sup> 20,90  
 Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse

**VEGETARISCH**

Geschmorter Chicorée in Currysauce 15,90  
 grüner Spargel und gedämpfter Basmatireis<sup>m</sup>

**DESSERT UND PATISSERIE**

Halbflüssiges Schokoladensoufflé<sup>m,g,e</sup> 9,80  
 mit Beersauce und Vanilleeis

Blätterteigtraum mit Pistaziocrème<sup>m,g,e</sup> 9,50  
 und Moccasauce und Amaranth

Marillenknödel im Bröselmantel<sup>m,g,e</sup> 8,90  
 auf Beersaucen