

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

Getrübte Lauch-Kartoffelsuppe^{a,ge,m} 8,50
 mit frischem Trüffel und Sauerrahm

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

Gegrillte Gambas^{s,f,e} 14,50
 auf grünen Bohnensalat, Speckdressing, Aioli

VEGAN

Wiegner Schnitzel^{g,sn,su} 20,50
 die vegane Alternative zum Original 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

Knuspriger Backfisch (Kabeljau)^{f,e,g} 29,50
 mit Kartoffel-Feldslat, Estragonmajonaise
 und knusprigem Bacon

FLEISCH

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

Cordon Bleu in der Semmelkruste^{m,g,e} 24,00
 gefüllt mit Beinschinken und jungem Gouda,
 mit Erdäpfel-Radieserlsalat

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-Trüffelcrème 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

Ceaser Burger 200g Beef, Tomate, Romana Salat, rote Zwiebel, Parmesanmajonaise, Pommes frites 17,50

BEILAGEN

Aioli mit Weißbrot ^{g,e} 5,80	Rahm-Gurkensalat ^m 5,50
Mediterranes Grillgemüse 5,50	Tomatensalat 6,00
Krautsalat 5,50	Sauce Béarnaise ^{m,e} 4,00
	Cognac-Pfeffersauce ^{m,a} 4,00
<hr/>	
Ofenkartoffel mit Sour Creme ^m 6,50	Kräuterbutter ^m 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

LIEBLINGSGERICHTE

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

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

Hühnerfrikasseé vom Landhendl 18,50
 mit Karotte, Erbse, Champignon und Spargel
 gedämpfter Reis

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Wintertrüffel^{g,m} 20,90
 Trüffelcrème, 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 Beerenauce und Vanilleeis

Blätterteigtraum mit Pistaziocrème^{m,g,e} 9,50
 und Moccasauce und Amaranth

Marillenknödel im Bröselmantel^{m,g,e} 8,90
 auf Beeresaucen