

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

Tomaten-Karottencrèmesuppe^{a,ge,m} 8,50
 mit Kokosmilch und frischem Ingwer

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

Rote Beete Carpaccio 14,50
 mit Babyspinat, Walnüssen und Fetabrösel

Beef & Tonato^f 14,50
 rosa Bullenrücken und Thunfischcrème, Rucola

Crémiger Burata mit krosssem Guanciale^m 14,50
 auf fruchtigem Kirschtomaten-Melonen-Salat

VEGAN

Gebratene Garnelen (glutenfrei) 20,50
 die vegane Alternative zum Original mit
 Babyspinat in kräftigem Tomatensugo,
 vegane Spaghetti und veg. Parmesan

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,g,e} 26,50
 mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise
 und knusprigem Bacon

FLEISCH

Rosa Roastbeef hauchdünn geschnitten^{m,g} 27,50
 mit Pflücksalat, Bratkartoffeln und Remouladensauce

Gebratene Schweinefiletspitzen^m 25,50
 mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Kartoffelgratin
 und gegrillter Wildbrocoli

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

Teriyaki-Burger 200g Beef, Salat, Tomate, Rettich, Cheddar und Chilimajonaise, Pommes frites^{e,g} 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

PIFFERLINGE

Gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat^m 17,50
 Kirschtomaten und geraspelter Bergkäse

Pfifferlinger in Rieslingrahm^{m,e,g,a} 19,50
 mit hausgemachten Tagliolini

Portion frische Pfifferlinge^{m,a} 17,50
 in Rahmsauce oder mit Speck und Zwiebeln
 dazu Petersilienkartoffel

mit kleinem Kalbsschnitzel^{g,e} 13,50
 mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“^{g,e} 10,00

Flammkuchen mit gebratenen Pfifferlingen 21,50
 Speck, Tomaten, Frühlingslauch und Käse

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel^{g,m} 21,90
 Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse

VEGETARISCH

Spargel-Auberginen-Gratin 15,90
 mit Sesamkartoffeln und pfeffrigen Erdbeeren^{m,g,e}

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé^{m,g,e} 9,80
 mit Beerenauce und Vanilleeis

Mille-feuille gefüllt mit Vanillecrème^{m,g,e} 9,50
 dazu Erdbeersalat mit Limette und Minze

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