

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

### SUPPEN

Fischsuppe „Marseillaise“ gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Melonen - Kaltschale mit Basilikumjoghurt und Croûtons	8,50

### EMPFEHLUNG

Halbes Duzend Weinbergschnecken aus dem  
 Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit  
 offenfrischem Baguette

Kleiner Weinbegleiter  
 Oliven, Parmesan, Pumpernickel

### SALATE UND VORSPEISEN

Cesar Salad mit Putenmedaillons mit gegrillten Gambas mit Roastbeef vom Grill	14,50 17,50 20,00 20,50
Rucola-Kirschtomaten-Salat	9,50
Gegrillte Gambas mit Chilimajonaise und Avocado-Kirschtomatensalat, Sesam	14,50
Geschmorte Kalbsrippe in Teriyakilack japanischer Rettichsalat, Wasabicrème	14,50
Original Friesenschnitte Nordseekrabben, Rührei, geröstetes Vollkornbrot	14,50

### VEGAN

Wiegner Schnitzel die vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel veganer Kräterremoulade und Zitrone	20,50
Frittierte Vegane Kalamariz auf mariniertem Rucola mit veganem Aioli, und knusprigen Kartoffelecken	17,50

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

## WOCHENKARTE

### FISCH

Jetzt schon Legende  
 Hamburger Pasta Krabbe  
 Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln,  
 und Hummer Bisque

26,50

### FLEISCH

Kärntner Tafelspitz mit kräftigem Semmelkren, Röstkartoffeln und Schnittlauchsauce	25,50
Bayerisches Bierkutscher Schnitzel gefüllt mit Bauernschinken, süßem Senf und Kren mit Bratkartoffeln und Bierjus Unser Krautsalat passt perfekt dazu	24,00 5,50

### KRONPRINZ KLASSIKER

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein (butterweich) mit Cole Slaw	34,00
Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat	31,00
Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup	29,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot	31,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Wintertrüffel	24,50

### GRILLKARTE

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette	32,00
Rumpsteak, Black Angus, Argentinien 180g	25,50
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise	30,50
KronprinzBurger 200g Beef mit Tomate, Salat, Gurke, Cheddar und Bacon, dazu Pommes und Chilimajo	17,50

### BEILAGEN

Aioli mit Weißbrot Mediterranes Grillgemüse Krautsalat	5,80 5,50 5,50	Rahm-Gurkensalat Tomatensalat Sauce Béarnaise Cognac-Pfeffersauce	5,50 6,00 4,00 4,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme	6,50	Kräuterbutter Preiselbeeren Trüffelmajonaise	2,00 2,00 3,00
Süßkartoffel Pommes, Sour Creme Trüffelpommes mit Trüffelmajo	6,50 8,50		

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

### PIFFERLINGE

Gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat Kirschtomaten und geraspelter Bergkäse	17,50
Pfifferlinger in Rieslingrahm mit hausgemachten Tagliolini	19,50
Portion frische Pfifferlinge in Rahmsauce oder mit Speck und Zwiebeln dazu Petersilienkartoffel mit kleinem Kalbsschnitzel mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“	17,50 13,50 10,00
Flammkuchen mit gebratenen Pfifferlingen Speck, Tomaten, Frühlingslauch und Käse	21,50

### FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel, Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse	21,90
--	-------

### VEGETARISCH

Saftige Pfifferlingslasagne mit Waldorf-Salat	15,90
--	-------

### DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé mit Beersauce und Vanilleeis	9,80
Brownie-Waldbeerentarté mit Zitronensorbet	8,90