

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

SUPPE

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

EMPFEHLUNG

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

Gegrillte Gambas mit Chilimajonaise^{n,m} 14,50
 und Avocado-Kirschtomatensalat, Sesam^{m,n}

Geschmorte Kalbsrippe in Teriyakilack^{so} 14,50
 japanischer Rettichsalat, Wasabicreme

Ochsenherztomaten-Carpaccio^{m,n} 14,50
 mit cremigem Burrata, Pesto, Rucola, Pinienkerne

VEGAN

Wiegner Schnitzel^{g,sn,su} 20,50

die vegane Alternative zum Original aus
 Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel
 veganer Kräterremoulade und Zitrone

Frittierte Vegane Kalamariz^{sn}
 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

Die Legendäre
 Hamburger Pasta Krabbe^{f,g,e,s} 26,50
 Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln,
 und Hummer Bisque

PASTA

Spaghetti all'amatriciana mit
 krossem Guanciale, San-Marzano-Tomate,
 Chili, Peccorino und Parmesan, To-Sugo 16,50

FLEISCH

Kotelett vom Duroc-Schwein^{m,e} 25,50
 nach venezianischer Art, mit Kartoffel-Trüffelpüree
 gebratene grüne Bohnen, Kräuterjus

Kronprinz Sommer Schnitzel^{m,g,e} 24,00
 belegt mit knackigem Rucola, reifen Strauchtomaten
 und gebröseltem Hirtenkäse

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 mit Tomate, Salat, Cheddar, Wasabi und Rettich, Pommes und Chilimajo^{e,g,m} 17,50

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

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

Asia Bowl mit Curry-Röst-Blumenkohl, Karotten 15,90
 Nigella-Reis und Sriracha-Joghurt^{m,su}

DESSERT UND PATISSERIE

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

Schoko-Biskuit-Omemelette^{m,g,e} 9,50
 mit Erdbeersalat und Schlagsahne