

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ ^{n,f,sl,a} gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
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}	
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken ^{f,e}	15,50
mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	
Carpaccio vom Rinderfilet ^{e,g}	15,50
lauwarme, marinierte Pfifferlinge, Parmesan	
Gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat ^m	17,50
mit Kirschtomaten und geraspelttem Bergkäse	

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE

2023 Grauburgunder trocken. Rheinhessen. Dr. Muth, 0,75l Flasche € 36,00
 2020 Barbera Apassimento. Bricco Lagotto. Piemont, Italien 0,75l Flasche € 38,00

EMPFEHLUNG

Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit frischem Baguette ^{g,m,w}	16,00
Kleiner Weinbegleiter	
Oliven, Parmesan, Pumpernickel ^{g,m}	9,30
Portion Aioli mit Weißbrot ^{g,e}	5,80

VEGAN

Wiegner Schnitzel ^{g,sn,su}	20,50
unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel veganer Kräterremoulade und Zitrone	
Frittierte Vegane Kalamariz ^{sn}	17,50
auf mariniertem Rucola mit veganem Aioli, und knusprigen Kartoffelecken	

UNSERE APERITIV EMPFEHLUNG

APEROL SPRITZ	0,2l	7,90
Prosecco, Aperol, Soda, Zitrone		
CHARLES	0,2l	7,90
Prosecco, Campari, Hollundersirup, Minze	0,2l	7,90
HUGO	0,2l	7,90
Prosecco, Hollundersirup, Minze, Soda	0,2l	7,90

KLASSIKER SEIT VIELEN JAHREN

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 Sommertrüffel ^{g,e,m}	24,50
FLAMMKUCHEN mit frisch gehobeltem Trüffel, Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse ^{g,m}	21,90

HAUPTGERICHTE

Gebratene Schweinefiletspitzen ^{m,%}	25,50
mit Pfifferlingen in Rahmjus, buntem Marktgemüse und sahnigem Kartoffelpüree	
Kronprinz Sommerschnitzel ^{m,g,e}	24,00
belegt mit knackigem Rucola, reifen Strauchtomaten und geraspelttem Hirtenkäse	
Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg., Gambas, Salat, Aioli, Baguette ^{sn,w,g,es}	32,00
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise ^{m,e}	30,50
Knusprige hausgemachte Fischkroketten vom Kabeljau mit Fenchel ^{m,e,g}	29,50
mit Süßkartoffelpüree und knackigem Römersalat mit French Dressing	

WER NOCH NICHT HAT, MUß UNBEDINGT

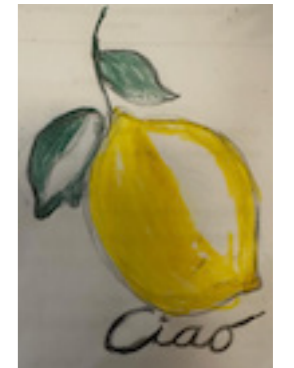
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe^{f,,g,e,s,%} 26,50
 gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque

SPECIAL CUTS

Rinderfilet	220g	34,50
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien		
Rumpsteak	180g	25,50
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien		
Entrecôte	240g	29,50
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien		
Dünne Scheiben vom Rinderfilet		30,50
kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan		

GRÜßE VON DER AMALFIKÜSTE

Spaghetti all'amatriciana	16,50
krasser Guanciale, San Marzano Tomaten, Chili, Peccorino, Parmesan, Tomatensugo	
Maccaroni mit Salsiccia und Pfifferlingen	19,50
Pfifferlings-Ragout mit Salsiccia, Kräutern, Weißwein und Tomaten, Parmesan	
Tagliolini mit gebratenen Pfifferlingen	19,50
in Weißwein-Rahmsauce mit Frühlingslauch	
Papardelle mit geschmortem Ochenschwanzragout	21,50
mit grünen Bohnen, Champignons, Piccadilly-Tomaten, Portweinjus	
Scampi al forno	23,50
6 Scampi in pikantem Tomatensugo, mediterane Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot	



FLAMMKUCHEN DER WOCHE

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

BEILAGEN

Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat ^m	5,50
Tomatensalat	6,00
Sauce Béarnaise ^{m,e} , Cognac-Pfeffersauce ^{m,a}	4,00
Kräuterbutter ^m , Preiselbeeren	2,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme ^m	6,50
Trüffelpommes mit Trüffelmajo ^e	8,50
Kartoffelpüree 5,50 / mit Trüffel ^m	8,50

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé ^{m,g,e}	9,80
mit Beerenauce und Vanilleeis	
Eierlikör Panna Cotta mit flüssigem	9,50
Himbeerkern auf Feige-Carpaccio ^{m,g,e}	
Vanille-Mascarpone Knusperlasagne ^{m,g,e}	9,50
mit fruchtigem Beerenragout	
Ananas-Cannelloni mit Frischkäsefüllung ^{m,g}	9,50
auf Schokoladen-Biskuit, Mango Chutney	

ZUSATZSTOFFE % Alkohol, e Eier, m Milch, g Gluten, f Fisch, n Nüsse, s Schalentiere, sn Sellerie, sf Senf, sa Sesam, su Sulfid, so Soja