

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ ^{n,f,sl,a} gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis ^{m,g} mit Kräuter crumble und steirischem Kernöl	9,50
Ceasar Salad ^{su,sn,m} mit Putenmedaillons	14,50
mit gegrillten Gambas	17,50
mit Roastbeef vom Grill	20,00
	20,50
Rucola-Kirschtomaten-Salat ^{sn}	9,50
Gegrillte Gambas mit Chilimajonaise ^{n,m} und Avocado-Kirschtomatensalat, Sesam ^{m,n}	14,50
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken ^{f,e} mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	15,50
Gegrillte Lammkoteletts ^{so} auf grüne Bohnensalat, mit würziger Paprikacrème	15,50

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,sn,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

Geschmorte, butterweiche Rinderbäckchen ^{m,s,%} auf Kartoffel-Kürbisstamf, kräftige Barolosauce und buntem Herbstgemüse	32,50
Schwarzwälder Jägerschnitzel ^{m,g,e} mit einem Ragout aus Pfifferlingen, Egerlingen und Steinchampignons, Spätzle, Röstzwiebel	24,00
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} mit Süßkartoffelpüree und knackigem Römersalat mit French Dressing	29,50

WER NOCH NICHT HAT, MUß UNBEDINGT

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

SPECIAL CUTS

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

GRÜßE VON DER AMALFIKÜSTE

Spaghetti all'amatriciana knusprig gebratener Guanciale, San-Marzano-Tomatesugo, Parmesan und Pecorino	17,50
Tagliolini mit gebratenen Pfifferlingen in Weißwein-Rahmsauce mit Frühlingslauch	19,50
Mafaldine mit geschmortem Ochschwanzragout mit grünen Bohnen, Champignons, Piccadilly-Tomaten, Portweinjus	21,50
Scampi al forno 6 Scampi in pikantem Tomatensugo, mediterane Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot	23,50



FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit gebratenen Pfifferlingen 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
Mediterranes Grillgemüse	6,50

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

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé ^{m,g,e} mit Beersauce und Vanilleeis	9,80
Haselnußküchlein mit Orangenblütencrème ^{m,g,e} Rotweifeigen und Pistazien	9,50
Vanille-Mascarpone Knusperlasagne ^{m,g,e} mit fruchtigem Beerenragout	9,50
Karamalisierte Limoncello-Tarté ^{m,g} mit buntem Melonensalat, Pinienkernen, Basilikum	9,50