

## VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ <sup>n,f,sl,a</sup> gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis <sup>m,g</sup> mit Kräuter crumble und steirischem Kernöl	9,50
Ceasar Salad <sup>su,sn,m</sup> mit Putenmedaillons	14,50
mit gegrillten Gambas	17,50
mit Roastbeef vom Grill	20,00
	20,50
Rucola-Kirschtomaten-Salat <sup>sn</sup>	9,50
Gegrillte Gambas mit Chilimajonaise <sup>n,m</sup> und Avocado-Kirschtomatensalat, Sesam <sup>m,n</sup>	14,50
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken <sup>f,e</sup> mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	15,50
Gegrillte Lammkoteletts <sup>so</sup> 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 <sup>g,m,w</sup>	16,00
Kleiner Weinbegleiter	
Oliven, Parmesan, Pumpernickel <sup>g,m</sup>	9,30
Portion Aioli mit Weißbrot <sup>g,e</sup>	5,80

#### VEGAN

Wiegner Schnitzel <sup>g,sn,su</sup>	20,50
unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel veganer Kräterremoulade und Zitrone	
Frittierte Vegane Kalamariz <sup>sn</sup>	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 <sup>f,e,sn,m</sup>	34,00
Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat <sup>g,e,sn,su,m</sup>	31,00
Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup <sup>su,sn</sup>	29,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot <sup>e,g</sup>	31,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Sommertrüffel <sup>g,e,m</sup>	24,50
FLAMMKUCHEN mit frisch gehobeltem Trüffel, Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse <sup>g,m</sup>	21,90

## HAUPTGERICHTE

Geschmorte, butterweiche Rinderbäckchen <sup>m,s,%</sup> auf Kartoffel-Kürbisstamf, kräftige Barolosauce und buntem Herbstgemüse	32,50
Schwarzwälder Jägerschnitzel <sup>m,g,e</sup> mit einem Ragout aus Pfifferlingen, Egerlingen und Steinchampignons, Spätzle, Röstzwiebel	24,00
Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette <sup>sn,w,g,es</sup>	32,00
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise <sup>m,e</sup>	30,50
Knusprige hausgemachte Fischkroketten vom Kabeljau mit Fenchel <sup>m,e,g</sup> mit Süßkartoffelpüree und knackigem Römersalat mit French Dressing	29,50

### WER NOCH NICHT HAT, MUß UNBEDINGT

Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe<sup>f,,g,e,s,%</sup> gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque

#### SPECIAL CUTS

Rinderfilet <sup>220g</sup> von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	34,50
Rumpsteak <sup>180g</sup> von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	25,50
Entrecôte <sup>240g</sup> 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 Ochenschwanzragout 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	5,50
Tomatensalat	6,00
Sauce Béarnaise <sup>m,e</sup> , Cognac-Pfeffersauce <sup>m,a</sup>	4,00
Kräuterbutter <sup>m</sup> , Preiselbeeren	2,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme <sup>m</sup>	6,50
Trüffelpommes mit Trüffelmajo <sup>e</sup>	8,50
Kartoffelpüree 5,50 / mit Trüffel <sup>m</sup>	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 <sup>m,g,e</sup> mit Beersauce und Vanilleeis	9,80
Haselnußküchlein mit Orangenblütencrème <sup>m,g,e</sup> Rotweifeigen und Pistazien	9,50
Vanille-Mascarpone Knusperlasagne <sup>m,g,e</sup> mit fruchtigem Beerenragout	9,50
Karamalisierte Limoncello-Tarté <sup>m,g</sup> mit buntem Melonensalat, Pinienkernen, Basilikum	9,50