

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ ^{n,f,sl,a} gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Spanische Linsensuppe ^{m,g} leicht pikant, mit gebratener Chorizo (auch vegetarisch möglich)	9,50
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
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken ^{f,e} mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	15,50
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse ^{f,g} Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone	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
 2023 Riesling trocken, von der Mosel, Hofberg, Kandel 0,75 Flasche € 44,00

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

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, Trüffelmayonaise, Schüttelbrot ^{e,g}	31,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Sommertrüffel ^{g,e,m}	24,50

HAUPTGERICHTE

Saftiger Schweinsbraten vom Nacken ^{m,g} in Schwarzbier-Kümmelsauce, Sauerkraut und Vollkorn-Semmelknödel	25,50
Tiroler Alpenschnitzel ^{m,g,e} mit Steinchampignons und Bergkäse überbacken, Butterspätzle und kräftiger Jus	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,%} 26,50
 gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque

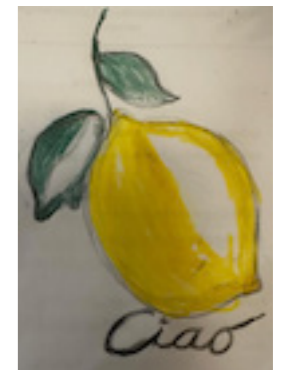
SPECIAL CUTS

Rinderfilet ^{.....220g} von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	38,50
Entrecôte ^{.....240g} von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	33,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet ^{.....30,50} kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	

Zu unseren Steaks servieren wir Grillgemüse oder gemischten Salat sowie Pfeffersauce oder Sauce Bernaise, und Kräuterbutter

GRÜßE VON DER AMALFIKÜSTE

Spaghetti all Amatriciana ^{.....17,50} knusprig gebratener Guanciale, Chili, San Marzano Tomaten, Pecorino, Parmesan	17,50
Papardelle mit geschmortem Ochenschwanzragout ^{.....25,50} in Thymianjussauce, mit gebratenen Pilzen und grünen Bohnen	25,50
Mafaldine al Brasato ^{.....25,50} mit Ragú vom Barolobraten und würzig eingelegter Birne	25,50
Scampi al forno ^{.....23,50} 6 Scampi in pikantem Tomatensugo, mediterane Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot	23,50



FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel^{.....21,90}
Trüffelcrème, Wiesenchampignons 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 Trüffelmayo ^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 Sulfit, so Soja

DESSERT UND PATISSERIE

Halbfüssiges Schokoladensoufflé^{m,g,e} 9,80
mit Beersauce und Vanilleeis

Vanille-Mascarpone Knusperlasagne^{m,g,e} 9,50
mit fruchtigem Beerenragout

Pistazien-Nougattörtchen^{m,g,n,e} 9,50
mit Aprikosensauce und Schlagsahne

Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel^{m,g,e} 9,50
mit Vanillesauce und Waldbeeren-Fruchtspiegel