

## VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ <sup>n,f,s,l,a</sup> gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Französische Zwiebelsuppe <sup>m,g</sup> mit knusprig überbackenen Käsecrostini	9,50
Ceasar Salad <sup>su,sn,m</sup>	14,50
mit Putenmedaillons	17,50
mit gegrillten Gambas	20,00
mit Roastbeef vom Grill	20,50
Rucola-Kirschtomaten-Salat <sup>sn</sup>	9,50
Vitello Tonnato vom zarten Kalbsrücken <sup>f,e</sup> mit feiner Thunfischcrème, Kapern und Rucola	15,50
Kopfsalat mit Paprikavinaigrette <sup>m,n,su</sup> mit gegrillten Streifen vom Rumpsteak	15,50
Kichererbsen-Avocado-Salat <sup>f,g</sup> mit frischer Minze und Chili, Kräuter-Croûtons	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 <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

#### 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, Trüffelmayonaise, 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

## HAUPTGERICHTE

Tiroler Bauerngröstl <sup>e</sup> Bratkartoffel, Schweinsbratenscheiben, Zwiebeln, Speck, Majoran, mit Krautsalat und Spiegelei	24,00
Cordon Bleu in der Semmelkruste <sup>m,g,e</sup> gefüllt mit Beinschinken und Camembert, mit Erdäpfel-Radieserl-Salat	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> 26,50  
 gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque

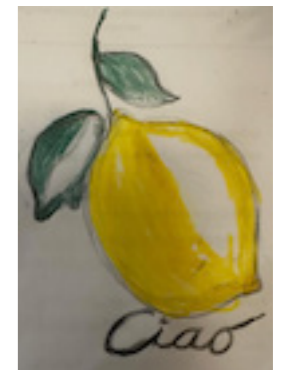
#### SPECIAL CUTS

Rinderfilet <sup>e</sup> von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	220g	38,50
Entrecôte von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	240g	33,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan		30,50

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

### GRÜßE VON DER AMALFIKÜSTE

Paccheri alla carbonara knusprig gebratener Guanciale, Ei, Pfeffer, Pecorino und Parmesan	17,50
Papardelle mit gebratenen Pilzen in cremiger Trüffel-Fonduta mit 24 Monate gereiftem Parmesan	24,50
Maccheroni di pollo e piselli Ragù vom Schwarzfederhuhn, mit Erbsen, Karotten und Piccadilly-Tomaten	24,50
Scampi al forno 6 Scampi in pikantem Tomatensugo, mediterane Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot	23,50



### FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse 21,90

#### BEILAGEN

Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat <sup>m</sup>	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 Trüffelmayo <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 Sulfit, so Soja

### DESSERT UND PATISSERIE

Halbfüssiges Schokoladensoufflé<sup>m,g,e</sup> mit Beersauce und Vanilleis 9,80

Vanille-Mascarpone Knusperlasagne<sup>m,g,e</sup> mit fruchtigem Beerenragout 9,50

Schoko-Biskuit-Omelette<sup>m,g,n,e</sup> mit Erdbeersalat 9,50

Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel<sup>m,g,e</sup> mit Vanillesauce und Waldbeeren-Fruchtspiegel 9,50