

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ ^{n,f,sl,a} gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Süßkartoffel-Limetten-Suppe ^{m,g} mit gebratener Salsiccia und Frühlingslauch	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
Gegrillte Scampi ^{s,e} mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	15,50
Mini Büffel-Mozzarella ^{f,so,g} mit marinierten Kirschtomaten, Basilikumpesto und Balsamicocrème	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, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot ^{e,g}	31,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Trüffel ^{g,e,m}	24,50

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Ochsenbäckchen (butterweich) ^{m,e,g} mit Kartoffel-Kürbisstampf, kräftige Barolosauce und gegrilltem Gemüse	28,50
Bayerisches Bierkutscher-Schnitzel ^m gefüllt mit süßem Senf, Bergschinken und frischem Kren, dazu Bratkartoffel und Bratenjus	24,00
dazu Krautsalat	5,50
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

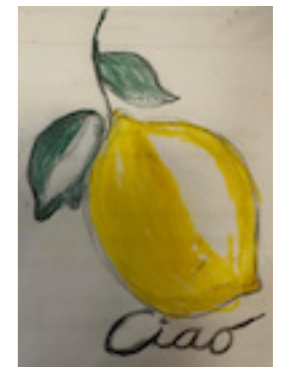
SPECIAL CUTS

Rinderfilet ^{220g} von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	38,50
Entrecôte ^{240g} von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	33,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet 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

Gebratenes Lachsfilet mit Tagliatelle in leichtem Kirschtomatensugo mit Weißwein und Kräutern	29,50
Rigatoni Amatriciana mit Burrata mit krossem Guanciale-Speck aus Kalabrien	18,50
Kronprinz Smashed Burger 200 g Black Angus, Salat, Tomate, Gurke, karamalisierte Zwiebeln, irischer Cheddar	17,50
Scampi al forno 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 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

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

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

Cornflakes-Milch-Panna Cotta^{m,g,n,e} 9,50
 mit Beerensalat und Pistazien-Knusper-Pesto

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