

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ ^{n,f,sl,a} gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Petrilienwurzelcrèmesuppe mit Croûtons und Kräuteröl ^{m,g}	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
Tiroler Hüttencarpaccio ^{f,so,g} hauchdünner, zarter Schweinebauch mit Senfcrème und frischem Kren	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 Kräuterremoulade 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

Butterweiche Rinderbrust mit Senfkruste ^{m,e,g} mit Ochsenschwanzjus, Kartoffelgratin und Rahmsauerkraut	26,50
Bayerisches Bierkutscher-Schnitzel ^m gefüllt mit süßem Senf, Bergschinken und frischem Kren, dazu Bratkartoffel und Bratenjus dazu Krautsalat	24,00 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
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe ^{f,g,e,s,%} gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque	26,50

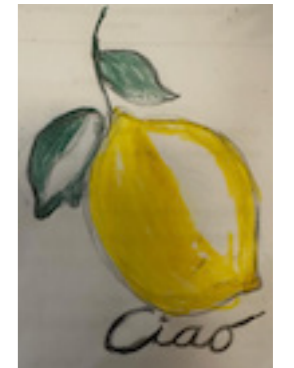
SPECIAL CUTS

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

Gebratener Lachs mit Spaghetti in San Marzano Tomatenragout, mit Weißwein, Chili und Knoblauch	25,50
Rinderfiletspitzen vom Grill mit Papardelle, Babyspinat und Gorgonzolasauce	25,50
Kronprinz Smashed Burger 200g Beef, mit Salat, Tomaten, Gurken und irischem 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
Süßkartoffelpommes mit Sour Creme ^m	6,50
Trüffelpommes mit Trüffelmajo ^e	8,50
Kartoffelpüree 5,50 / mit Trüffel ^m	8,50
Mediterranes Grillgemüse	6,50

DESSERT UND PATISSERIE

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

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

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

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

Mille-feuille^{m,g,e} gefüllt mit Vanillecrème, mit Beeren belegt 9,50

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