

## VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ <sup>n,f,sl,a</sup> gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
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
Gegrillte Scampi <sup>s,e</sup> mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	15,50
Karamelierte Frischkäseballchen <sup>f,so,g</sup> auf Babyspinatsalat mit Dijonsenf-Honigcrème und Orangenfilets	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	

## 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 Trüffel <sup>g,e,m</sup>	24,50

## HAUPTGERICHTE

Bayerisches Bierkutscher-Schnitzel <sup>m</sup> 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 <sup>sn,w,g,es</sup>	32,00
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise <sup>m,e</sup>	30,50
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe <sup>f,g,e,s,%</sup> gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque	26,50

## SPECIAL CUTS

Rinderfilet <sup>m</sup> von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	220g	38,50
Entrecôte <sup>m</sup> von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	240g	33,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet <sup>m</sup> 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

Rigatoni Amatriciana und Burrata <sup>m</sup> mit Guanciale aus Kalabrien, San Marzano Tomaten, Chili und Knoblauch	17,50
Rinderfiletspitzen vom Grill <sup>m</sup> mit Papardelle, Babyspinat und Gorgonzolasauce	25,50
Gebatener Pulpo (super zart) <sup>m</sup> mit Spaghetti in San Marzano - Tomatensugo, Knoblauch, Chili, Kräuter	23,50
Scampi al forno <sup>m</sup> 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 <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
Süßkartoffelpommes 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

Halbfüssiges Schokoladensoufflé <sup>m,g,e</sup> mit Beersauce und Vanilleeis	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 Schlagsahne und Erdbeersalat	9,50
Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel <sup>m,g,e</sup> mit Vanillesauce und Waldbeeren-Fruchtspiegel	9,50