

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a}	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Gazpacho von reifen Strauchtomaten mit Wassermelone, Basilikum und Baby-Büffel-Mozzarella		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
Crémig geschlagener Feta _{m,n,su} mit marinierter Rote Beete und gerösteten Pinienkernen		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	

KLASSIKER SEIT VIELEN JAHREN		
Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein (butterweich) mit Cole Slaw _{f,e,su,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		
Bayerisches Bierkutscher-Schnitzel _{m,g,e}		24,00
gefüllt mit süßem Senf, Bergschinken und frischem Kren, dazu Bratkartoffel und Bratenjus dazu Krautsalat		5,50
Kronprinz leichtes Sommerschnitzel _{m,g,e}		24,00
belegt mit Rucola, reifen Strauchtomaten und Hirtenkäse		
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
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe _{f,,g,e,s,%}		26,50
gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque		

SPECIAL CUTS		
Rinderfilet	220g	38,50
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien		
Entrecôte	240g	33,50
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien		
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		
Zitronen-Kräuter-Spaghetti	17,50	
mit cremigem Burrata und geröstetem Knoblauch, 24 Monate gereifter Parmesan		
Stracotto Ragu di manzo	21,50	
butterzartes toskanisches Ragout vom Jungbullen, mit Parmesanpolenta, Rucola		
Rinderfiletspitzen vom Grill	25,50	
mit Papardelle, Babyspinat und Gorgonzolasauce		
Scampi al forno	23,50	
6 Scampi in pikantem Tomatensugo, mediterane Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot		



FLAMMKUCHEN DER WOCHE		DESSERT UND PATISSERIE	
mit frisch gehobeltem Trüffel21,90			
Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse			
BEILAGEN			
Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat m	5,50	Halbflüssiges Schokoladensoufflé m,g,e	9,80
Tomatensalat	6,00	mit Beersauce und Vanilleeis	
Sauce Béarnaise m,e, Cognac-Pfeffersauce m,a	4,00	Vanille-Mascarpone Knusperlasagne m,g,e	9,50
Kräuterbutter m, Preiselbeeren	2,00	mit fruchtigem Beerenragout	
Ofenkartoffel mit Sour Creme m	6,50	Kleine Salzburger Topfen-Mohnknödelchen m,g,e	9,50
Süßkartoffelpommes mit Sour Creme m	6,50	mit einem bunten Beerenflash	
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			