

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a}	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Gurken-Melonen-Kaltschale _{f,m}	mit gegrillter Garnele, 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
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	
Marinierte Kalamata Oliven, Weißbrot _g	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	

KRONPRINZ - KLASSIKER		
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	
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	
Knuspriger Backfisch (Kabeljau) in der Semmelkruste gebacken _{f,,g,e,}	28,50
mit Kartoffel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise und knusprigem Bacon	

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	
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		
Kräuterbutter m, Preiselbeeren	2,00	Vanille-Mascarpone Knusperlasagne m,g,e	9,50
Ofenkartoffel mit Sour Creme m	6,50	mit fruchtigem Beerenragout	
Süßkartoffelpommes mit Sour Creme m	6,50		
Trüffelpommes mit Trüffelmajo e	8,50	Crème Brulée von der Tonkabohne m,g,e	9,50
Kartoffelpüree 5,50 / mit Trüffel m	8,50	mit Pistazien-Knusper-Crème und Mangoeis	
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			