

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a}	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	16,50
Alt Wiener Kartoffelsuppe _{m,g,e,%}	mit gebratenen Wiener Würstl und kräftigem Bauernspeck	8,50
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		
Schwarzwälder Jägerschnitzel _{m,g,e}	mit Pilzen (Pfifferlinge, Kräutersaitlinge, Egerlinge) in Kräuterrahm, Butterspätzle, Röstzwiebeln	24,00
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,%}	gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger Hummer Bisque	26,50
Knuspriger Backfisch (Kabeljau) in der Semmelkruste gebacken _{f,,g,e,}	mit Kartoffel-Vogerlsalat, Estragonmajonaise und knusprigem Bacon	28,50

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		
Ragu al Stracotto di manzo _{.....19,50}	toskanisches Rinderragout, Mafaldine, Pilze und Ochsenchwanzpraline	
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			