

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a}	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	18,50
Alt Wiener Kartoffelsuppe _{m,g,%}	mit Rauchfleisch, Wiener Würstl und Liebstöckl	9,50
Ceasar Salad _{su,sn,m}		15,50
mit Putenmedaillons		19,50
mit gegrillten Gambas		21,50
mit Roastbeef vom Grill		22,00
Rucola-Kirschtomaten-Salat _{sn}		9,50
Gegrillte Scampi _{s,e}	mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	16,50
Karamelisierter Ziegenkäse _{s,m}	mit Babyspinat, Roter Beete und Walnüssen	15,50
Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit Baguette _{g,m,w}		16,00
Portion Aioli mit Weißbrot _{g,e}		6,80
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

VEGAN	VEGETARISCH
Wiegner Schnitzel _{g,sn,su}	Bunte Gemüselasagne _{g,e,m}
22,00	19,50
unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel dazu vegane Kräterremoulade und Zitrone	mit Parmesan überbacken, San Marzano Kirschtomatenragout, Toscanasalat
BESONDERE EMPFEHLUNG / EXKLUSIV BEI UNS Culatello di Zibello, König der italienischen Schinkenkultur, mindestens 18 Monate gereift in der Emilia-Romagna Servieren wir hauchdünn geschnitten, mit Pecorino, Oliven und Weißbrot Portion 18,50	
KRONPRINZ - KLASSIKER	
Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein (butterweich) mit Cole Slaw _{m,f,e,su}	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}	31,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot _{e,g}	32,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Trüffel _{g,e,m}	25,50

HAUPTGERICHTE	
Cordon Bleu in der Semmelkruste gebacken _{m,g,e}	24,00
mit Beinschinken und käse gefüllt, dazu Erdäpfel-Radieserlsalat	
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}	32,00
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe _{f,,g,e,s,%}	26,50
gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger, pikanter 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 AMALFI KÜSTE	
Gebratener Pulpo und Lachs _{20,50}	
mit Spaghetti in einem Sugo von San Marcano Tomaten, Chili, Knolauch, Kräuter	
Gegrillte Rinderfiletspitzen _{25,50}	
in Gorgonzolasauce, mit Papardelle und jungem Babyspinat	
Scampi al forno _{23,50}	
6 Scampi in pikantem Tomatensugo, Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot	



FLAMMKUCHEN DER WOCHE	DESSERT UND PATISSERIE
mit frisch gehobeltem Trüffel _{21,90}	
Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse	
BEILAGEN	Halbflüssiges Schokoladensoufflé _{m,g,e} 10,50
Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat _m 5,50	mit Beersauce und Vanilleeis
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 Spour Creme _m 6,50	
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	
	Vanille-Mascarpone Knusperlasagne _{m,g,e} 10,50
	mit fruchtigem Beerenragout
	Wachauer Marillenknödel _{m,g,e} 10,50
	in Knusper-Bröselmantel, Beeren-Vanillesauce
	Limoncello Parfait _{m,g} 10,50
	auf Schokobiskuit, mit Passionsfruchtpüree, Sahne