

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ <small>n,f,sl,a</small>	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	18,50
Kürbiscrémesuppe <small>m,g,%</small>	mit steirischem Kernöl und geröstetem Panko	9,50
Caesar Salad <small>su,sn,m</small>		15,50
mit Putenmedaillons		19,50
mit gegrillten Gambas		21,50
mit Roastbeef vom Grill		22,00
Rucola-Kirschtomaten-Salat <small>sn</small>		9,50
Gegrillte Scampi <small>s,e</small>	mit Avocado-Kirschtomaten-Salat und Chili-Majonaise	16,50
Karamellisierter Ziegenkäse <small>s,m</small>	mit Babyspinat, Roter Beete und Walnüssen	15,50
Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit Baguette <small>g,m,w</small>		16,00
Portion Aioli mit Weißbrot <small>g,e</small>		6,80

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDRE 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

HAUPTGERICHTE

Schwarzwälder Jägerschnitzel <small>m,g,e</small>	mit gebratenen Pilzen in Kräuterrahm, dazu Butterspätzle und Röstzwiebeln	24,00
Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg., Gambas, Salat, Aioli, Baguette <small>sn,w,g,es</small>		32,00
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise <small>m,e</small>		32,00
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe <small>f,g,e,s,%</small>	gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger, pikanter Hummer Bisque	26,50

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

GRÜBE VON DER AMALFI KÜSTE

Ragout di Ossobuco mit Rigatoni	19,50
feinste Kalbsbeinscheiben geschmort, grüne Bohnen und Kirschtomaten	
Tagilatelle alla Bolognese	17,00
hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch, Parmesan	
Scampi al forno	23,50
6 Scampi in pikantem Tomatensugo, Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot	



VEGAN

Wiegner Schnitzel g,sn,su 22,00

unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel dazu vegane Kräterremoulade und Zitrone

VEGETARISCH

Bunte Gemüselasagne g,e,m 19,50

mit Parmesan überbacken, San Marzano Kirschtomatenragout, Toscanasalat

BESONDRE 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 <small>m,f,e,su</small>	34,00
Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat <small>g,e,sn,su,m</small>	31,00
Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup <small>su,sn</small>	31,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot <small>e,g</small>	32,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Tagliolini in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Trüffel <small>g,e,m</small>	25,50

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel 21,90
 Trüffelcrème, Wiesenpilze und Käse

BEILAGEN

Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat <small>m</small>	5,50
Tomatensalat	6,00
Sauce Béarnaise <small>m,e</small> , Cognac-Pfeffersauce <small>m,a</small>	4,00
Kräuterbutter <small>m</small> , Preiselbeeren	2,00
Ofenkartoffel mit Sour Creme <small>m</small>	6,50
Süßkartoffelpommes mit Spur Creme <small>m</small>	6,50
Trüffelpommes mit Trüffelmajo <small>e</small>	8,50
Kartoffelpüree 5,50 / mit Trüffel <small>m</small>	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 Sulfat, so Soja

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé m,g,e 10,50
 mit Beerensauce und Vanilleeis

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