

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a}	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	18,50
Kürbiscrèmesuppe _{m,g,%}	mit steirischem Kernöl und geröstetem Panko	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}	22,00	Bunte Gemüselasagne _{g,e,m}	19,50
unsere vegane Alternative zum Original aus Erbsenprotein mit gemischter Salatschüssel dazu vegane Kräterremoulade und Zitrone		mit Parmesan überbacken, San Marzano Kirschtomatenragout, Toscanasalat	
<div><div>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</div></div>			
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	
Schwarzwälder Jägerschnitzel _{m,g,e}	24,00
mit gebratenen Pilzen in Kräuterrahm, dazu Butterspätzle und Röstzwiebeln	
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	
Ragout di Ossobuco mit Rigatoni	19,50
feinste Kalbsbeinscheiben geschmort, grüne Bohnen und Kirschtomaten	
Tagiatelle 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	



FLAMMKUCHEN DER WOCHE		DESSERT UND PATISSERIE	
mit frisch gehobeltem Trüffel21,90		Halbflüssiges Schokoladensoufflé m,g,e 10,50	
Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse		mit Beerensauce und Vanilleeis	
BEILAGEN		Vanille-Mascarpone Knusperlasagne m,g,e10,50	
Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat m	5,50	mit fruchtigem Beerenragout	
Tomatensalat	6,00	Wachauer Marillenknödel m,g,e10,50	
Sauce Béarnaise m,e, Cognac-Pfeffersauce m,a	4,00	in Knusper-Bröselmantel, Beeren-Vanillesauce	
Kräuterbutter m, Preiselbeeren	2,00	Limoncello Parfait m,g10,50	
Ofenkartoffel mit Sour Creme m	6,50	auf Schokobiskuit, mit Passionsfruchtpüree, Sahne	
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			