

VORSPEISEN & SALATE		
Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a}	gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	18,50
Französische Zwiebelsuppe mit überbackenen Käse-Crostini		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
Vitello Tonato _{f,e,sf} rosa Kalbsrücken, feine Thunfischcrème, Rucola und Kapern		16,50
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
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 Taglatelle in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Trüffel _{g,e,m}	25,50

HAUPTGERICHTE	
Bayerisches Bierkutscher Schnitzel _{m,g,e} mit Bergschinken, süßem Senf und frischem kren gefüllt, mit Bratkartoffeln und Bratenjus	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}	32,00
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe _{f,,g,e,s,%} gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger, pikanter Hummer Bisque	26,50

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 AMALFI KÜSTE

Salsiccia dell’ Etna knusprig gebraten..... aus Sizilien, mit Rigatoni, San Marcano Tomaten, Chili, Knolauch, Rucola	17,50
Gegrillte Rinderfiletspitzen in Gorgonzolasauce, mit Papardelle und jungem Babyspinat	25,50
Scampi al forno 6 Scampi in pikantem Tomatensugo, Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot	23,50



FLAMMKUCHEN DER WOCHE	DESSERT UND PATISSERIE
mit frisch gehobeltem Trüffel21,90 Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse	Halbflüssiges Schokoladensoufflé _{m,g,e} 10,50 mit Beerensauce und Vanilleeis
BEILAGEN	
Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat _m 5,50 Tomatensalat 6,00	Vanille-Mascarpone Knusperlasagne _{m,g,e}10,50 mit fruchtigem Beerenragout
Sauce Béarnaise _{m,e} , Cognac-Pfeffersauce _{m,a} 4,00	Tonkabohnen Crème Bruleé _{m,g,e}10,50 mit Mangosauce und Beeren
Kräuterbutter _m , Preiselbeeren 2,00	
Ofenkartoffel mit Sour Creme _m 6,50	
Süßkartoffelpommes mit Spour Creme _m 6,50	Limoncello Parfait _{m,g}10,50 auf Schokobiskuit, mit Passionsfruchtputee, Sahne
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 Sulfit, so Soja	