

VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ ^{n,f,sl,a} gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	18,50
Cesar 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

Wiegner Schnitzel^{g,sn,su} 22,00

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

VEGETARISCH

Bunte Gemüselasagne^{g,e,m} 19,50

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 Tagliatelle 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 passt perfekt dazu, unser Krautsalat	24,00 5,50
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

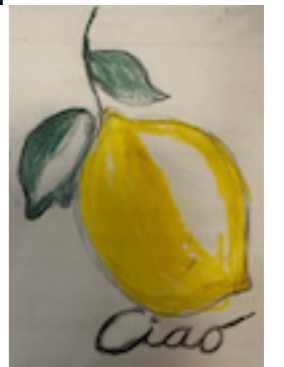
SPECIAL CUTS

Rinderfilet ^{.....} von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	220g	38,50
Entrecôte ^{.....} von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	240g	33,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet ^{.....} kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	30,50

Zu unseren Steaks servieren wir Grillgemüse oder gemischten Salat sowie Pfeffersauce oder Sauce Bernaise, und Kräuterbutter

GRÜßE VON DER AMALFI KÜSTE

Ragu all Stracotto di manzo ^{.....} gezupfte Rinderhochrippe, Schmorgemüse, Kirschtomaten, Kräuter, Rigatoni	22,50
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

mit frisch gehobeltem Trüffel^{.....} 21,90
 Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse

BEILAGEN

Kartoffelsalat, Krautsalat, Rahmgurkensalat ^m	5,50
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

DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé^{m,g,e} 10,50
 mit Beersauce und Vanilleeis

Vanille-Mascarpone Knusperlasagne^{m,g,e} 10,50
 mit fruchtigem Beerenragout

Tonkabohnen Crème Bruleé^{m,g,e} 10,50
 mit Mangosauce und Beeren

ZUSATZSTOFFE % Alkohol, e Eier, m Milch, g Gluten, f Fisch, n Nüsse, s Schalentiere, sn Sellerie, sf Senf, sa Sesam, su Sulfit, so Soja