

## VORSPEISEN & SALATE

Fischsuppe „Marseillaise“ <sup>n,f,sl,a</sup> gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	18,50
Ceasar Salad <sup>su,sn,m</sup>	15,50
mit Putenmedaillons	19,50
mit gegrillten Gambas	21,50
mit Roastbeef vom Grill	22,00
Rucola-Kirschtomaten-Salat <sup>sn</sup>	9,50
Gegrillte Scampi <sup>s,e</sup> mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	16,50
Karamelisierter Ziegenkäse <sup>s,m</sup> mit Babyspinat, Roter Beete und Walnüssen	15,50
Vitello Tonato <sup>f,e,sf</sup> rosa Kalbsrücken, feine Thunfischcrème, Rucola und Kapern	16,50
Halbes Dutzend Weinbergschnecken aus dem Burgund in Kräuter-Knoblauchbutter mit Baguette <sup>g,m,w</sup>	16,00
Portion Aioli mit Weißbrot <sup>g,e</sup>	6,80

### DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE

2023 Grauburgunder trocken. Rheinhessen. Klein, 0,75l Flasche € 39,00  
 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<sup>g,sn,su</sup> 22,00

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

### VEGETARISCH

Bunte Gemüselasagne<sup>g,e,m</sup> 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 <sup>m,f,e,su</sup>	34,00
Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat <sup>g,e,sn,su,m</sup>	32,50
Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites und Romana-Salat, Worcester, Ketchup <sup>su,sn</sup>	31,00
KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus, frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot <sup>e,g</sup>	32,50
Trüffel Pasta, hausgemachte Taglatelle in Parmesan-Trüffelcrème und frisch gehobeltem Trüffel <sup>g,e,m</sup>	27,50

## HAUPTGERICHTE

Bayerisches Bierkutscher Schnitzel <sup>m,g,e</sup> gefüllt mit Bergschinken, süßem Senf und frischem Kren, dazu Bratkartoffel und Bratenjus passt perfekt dazu, unser Krautsalat	24,00 5,50
Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. , Gambas, Salat, Aioli, Baguette <sup>sn,w,g,es</sup>	34,00
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak mit Sauce Béarnaise <sup>m,e</sup>	32,00
Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe <sup>f,,g,e,s,%</sup> gegrillte Scampis, Nordseekrabben, hausg. Eiernudeln, in kräftiger, pikanter Hummer Bisque	26,50

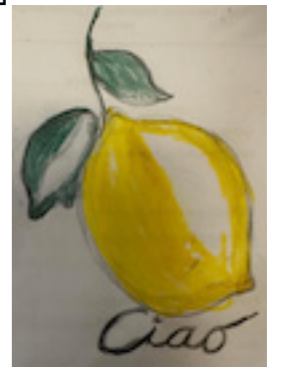
## SPECIAL CUTS

Rinderfilet <sup>.....220g</sup> von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	38,50
Entrecôte <sup>.....240g</sup> von Black Angus Weiderindern aus Argentinien	33,50
Dünne Scheiben vom Rinderfilet <sup>.....30,50</sup> 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

Zitronen-Kräuter Spaghetti <sup>.....</sup> mit cremigem Burrata und geröstetem Knoblauch, 24 Monate gereifter Parmesan	18,50
Gegrillte Rinderfiletspitzen <sup>.....</sup> in Gorgonzolasauce, mit Papardelle und jungem Babyspinat	25,50
Scampi al forno <sup>.....</sup> 6 Scampi in pikantem Tomatensugo, Kräuter, Knoblauch, Salat, Weißbrot	24,50



## FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel<sup>.....23,50</sup>  
Trüffelcrème, Wiesenchampignons und Käse

### BEILAGEN

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

## DESSERT UND PATISSERIE

Halbflüssiges Schokoladensoufflé<sup>m,g,e</sup>  
mit Beersauce und Vanilleeis 10,50

Vanille-Mascarpone Knusperlasagne<sup>m,g,e</sup>  
mit fruchtigem Beerenragout 10,50

Tonkabohnen Crème Bruleé<sup>m,g,e</sup>  
mit Mangosauce und Beeren 10,50