

VORSPEISEN

Fischsuppe „Marseillaise“ _{n,f,sl,a} / gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse	18,50
Portion Aioli mit Weißbrot _{g,e}	6,80
Bruschetta a`la Kronprinz _g geröstetes Fladenbrot mit Tomatentatar und 18 Monate gereiftem Culatello	15,50
Gegrillte Scampi _{s,e} mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise	16,50
Vitello Tonato _{f,e,sf} rosa Kalbsrücken, feine Thunfischcrème, Rucola und Kapern	16,50
Wiener Rindfleischsalat (Tafelspitz) sauer eingelegt, mit roten Zwiebeln, Feldsalat, und Kürbiskernöl	16,50
Karamelisierter Ziegenkäse _{s,m} mit Babyspinat, Roter Beete und Walnüssen	15,50
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter, Baguette _{g,m,w}	16,00

APERITIF-EMPFEHLUNG

	Pornstar Martini	14,50
	Espresso Martini	14,50
		

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

FLAMMKUCHEN DER WOCHE

mit frisch gehobeltem Trüffel23,50
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



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}	32,50
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}	27,50

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

HAUPTGERICHTE

Unser Kronprinz Sommer-Schnitzel _{m,g,e} belegt mit mariniertem Rucola, reifen Strauchtomaten und Hirtenkäse	24,00
Schwarzwälder Jäger-Schnitzel _{m,g,e} mit gemischten Pilzen in Rahmsauce, Butterspätzle und Röstzwiebeln	24,00
Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. Gambas, Salat, Aioli, frisches Baguette _{sn,w,g,es}	34,00
Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak 200g mit Sauce Béarnaise _{m,e}	32,00
VEGAN „Wiegner Schnitzel“ _{g,sn,su} aus Erbsenprotein, gemischte Salatschüssel, vegane Kräuterremoulade, Zitrone	22,00

FISCH



Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe _{f,g,e,s,%} gegrillte Scampis, Nordseekrabben, Eiernudeln, in kräftiger, pikanter Hummer Bisque	26,50
Forelle „Müllerin“ in Butterschmalz gebraten _{f,m,g} mit Petersilienkartoffel, Zitronen-Hollandaise, Romana-Kirschtomatensalat	27,50

GRILL&STEAKS

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

GRÜBE VON DER AMALFI KÜSTE

Gegrillter Hummer mit Linguine in Limettenrahmsauce, Tomaten, Möhren, Staudensellerie	31,50
Zitronen-Kräuter Spaghetti mit Burrata und geröstetem Knoblauch, Parmesan	18,50
Gegrillte Rinderfiletspitzen in Gorgonzolasauce, mit Papardelle und jungem Babyspinat	25,50
Scampi al forno 6 Scampi in pikantem Tomatensugo, Kräuter, Knoblauch, Salat,	24,50



DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensoufflé _{m,g,e} mit Beerenauce und Vanilleeis	10,50
Vanille-Mascarpone Knusperlasagne _{m,g,e} mit fruchtigem Beerenragout	.10,50
Tonkabohnen Crème Bruleé _{m,g,e} mit Mangosauce und Beeren	10,50
Apfelstrudel, hausgemacht nach Wiener Rezeptur _{%g,e,m} mit Vanillesauce	10,00
Schokoladen-Biskuit-Omelette _{m,e,g} mit Schlagsahne und Erdbeersalat	10,50
Kaiserschmarrn in der Pfanne karamelisiert _{%g,e,m} mit Zwetschenröster	14,50
Tiramisu „TROPICAL“ mit Mascarpone, Mango und Kokosraspel	10,50
Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel _{m,g,e} mit Waldbeersauce und Vanilleklecks	10,50
Kugel Vanilleeis oder Walnußeis je	2,50

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