

## VORSPEISEN

|  |       |
|--|-------|
| Fischsuppe „Marseillaise“ <sup>n,f,sl,a</sup> / gem. Fischfilets, Garnelen, Miesmuscheln, Gemüse                   | 18,50 |
| Portion Aioli mit Weißbrot <sup>g,e</sup>  | 6,80  |
| Bruschetta a`la Kronprinz <sup>g</sup><br>geröstetes Fladenbrot mit Tomatentatar und 18 Monate gereiftem Culatello | 15,50 |
| Gegrillte Scampi <sup>s,e</sup><br>mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise                              | 16,50 |
| Vitello Tonato <sup>f,e,sf</sup><br>rosa Kalbsrücken, feine Thunfischcrème, Rucola und Kapern                      | 16,50 |
| Wassermelonensalat in Limetten-Vinaigrette<br>mit gebratenen Putenstreifen in Sesam, Feta und Minze                | 16,50 |
| Asiatischer Schweinebauch, butterweich geschmort<br>mit pikanten Gemüse-Curry-Linsen                               | 15,50 |
| Karamelisierter Ziegenkäse <sup>s,m</sup><br>mit Babyspinat, Roter Beete und Walnüssen                             | 15,50 |
| 1/2 Dutzend Weinbergschnecken in Kräuter-Knoblauchbutter, Baguette <sup>g,m,w</sup>                                | 16,00 |

## APERITIF-EMPFEHLUNG



Pornstar Martini  
Espresso Martini

14,50  
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 Trüffel .....23,50  
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 |



## 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<br>und Romana-Salat, Worcester, Ketchup <sup>su,sn</sup>          | 31,00 |
| KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus<br>frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot <sup>e,g</sup> | 32,50 |
| Trüffel Pasta, hausgemachte Taglatelle in Parmesan-Trüffelcrème<br>und frisch gehobeltem Trüffel <sup>g,e,m</sup>       | 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 <sup>m,g,e</sup><br>belegt mit mariniertem Rucola, reifen Strauchtomaten und Hirtenkäse     | 24,00 |
| Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg.<br>Gambas, Salat, Aioli, frisches Baguette <sup>sn,w,g,es</sup>             | 34,00 |
| Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak 200g mit Sauce Béarnaise <sup>m,e</sup>  | 32,00 |
| VEGAN „Wiegner Schnitzel“ <sup>g,sn,su</sup><br>aus Erbsenprotein, gemischte Salatschüssel, vegane Kräuterremoulade, Zitrone | 22,00 |

## FISCH



|  |       |
|--|-------|
| Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe <sup>f,g,e,s,%</sup><br>gegrillte Scampis, Nordseekrabben, Eiernudeln, in kräftiger, pikanter Hummer Bisque | 26,50 |
| Knuspriger Backfisch (Kabeljau) <sup>f,m,g,e</sup><br>mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Estragon-Majonaise und knusprigem Bacon                          | 27,50 |

## GRILL&STEAKS

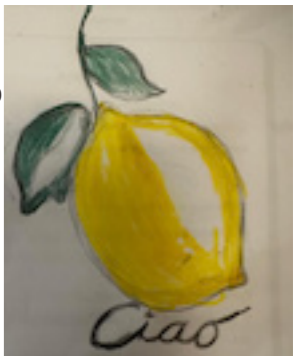
|  |      |       |
|--|------|-------|
| Rinderfilet<br>von Black Angus Weiderindern aus Argentinien                                | 220g | 38,50 |
| Entrecôte<br>von Black Angus Weiderindern aus Argentinien                                  | 240g | 33,50 |
| Dünne Scheiben vom Rinderfilet<br>kurz 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

|  |       |
|--|-------|
| Zitronen-Kräuter Spaghetti<br>mit Burrata und geröstetem Knoblauch, Parmesan             | 18,50 |
| Gegrillte Rinderfiletspitzen<br>in Gorgonzolasauce, mit Papardelle und jungem Babyspinat | 25,50 |
| Scampi al forno<br>6 Scampi in pikantem Tomatensugo, Kräuter, Knoblauch, Salat,          | 24,50 |



## DESSERT

|  |       |
|--|-------|
| Halbflüssiges Schokoladensoufflé <sup>m,g,e</sup><br>mit Beerenauce und Vanilleeis             | 10,50 |
| Vanille-Mascarpone Knusperlasagne <sup>m,g,e</sup><br>mit fruchtigem Beerenragout              | 10,50 |
| Tonkabohnen Crème Bruleé <sup>m,g,e</sup><br>mit Mangosauce und Beeren                         | 10,50 |
| Apfelstrudel, hausgemacht nach Wiener Rezeptur <sup>%g,e,m</sup><br>mit Vanillesauce           | 10,00 |
| Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker <sup>m,e</sup><br>mit Vanillesauce                        | 9,00  |
| Kaiserschmarrn in der Pfanne karamelisiert <sup>%g,e,m</sup><br>mit Zwetschenröster            | 14,50 |
| Wachauer Marillenknödel in Butterbrösel <sup>m,g,e</sup><br>mit Waldbeersauce und Vanillelecks | 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