

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
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

	Strawberry Margarita	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 Trüffel 23,50
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
Portion Pommes frites	5,50
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

Schwarzwälder Jägerschnitzel _{m,g,e} mit gemischten Pilzen in Kräuterrahm, Butterspätzle und Röstzwiebeln	24,00
Bayerisches Bierkutscher Schnitzel _{m,g,e} gefüllt mit frischem Kren, süßem Senf, Bergschinken, mit Bratkartoffeln und Jus	24,00
dazu unser Krautsalat	5,50
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
--	-------

STEAKS VOM GRILL

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

Geschmortes Ochsenschwanzragout geschmort mit Gemüse, mit Rigatoni, Rucola und 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
Kaiserschmarrn in der Pfanne karamelisiert _{%g,e,m} mit Zwetschenröster	14,50
Gebackene Apfelkühle mit Zimtzucker _{m,g,e} mit Mascarpone, Mango und Kokosraspel	9,00
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