GASTHAUS KRONPRINZ

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 15,50
geröstetes Fladenbrot mit Tomatentatar und 18 Monate gereiftem Culatello

Gegrillte Scampi s,e 16,50
mit Avocado-Kirschtomatensalat und Chili-Majonaise

Vitello Tonato f,e,sf 16,50
rosa Kalbsrücken, feine Thunfischcréme, Rucola und Kapern

Karamelisierter Ziegenkäse s,m 15,50
mit Babyspinat, Roter Beete und Walnüssen

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 Trüffel 23,50
Trüffelcréme, 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... gibt es wieder am 27.12.2026

Wiener Kalbschnitzel, lauwarmer Erdäpfelsalat und Rahm-Gurkensalat g,e,sn,su,m 32,50

Steak Tatar vom Black Angus Beef (roh), Pommes frites 31,00
und Romana-Salat, Worcester, Ketchup su,sn

KRONPRINZ SPEZIAL TATAR vom Black Angus
frischer Trüffel, Pinienkerne, Trüffelmajonaise, Schüttelbrot e,g 32,50

Trüffel Pasta, hausgemachte Taglatelle in Parmesan-Trüffelcréme 27,50
und frisch gehobeltem Trüffel g,e,m

Hausgemachte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ m,e,g,s 29,50
mit Rotkohl und sahnigem Kartoffel-Selleriepüree

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
2022 Fantini Edizione, Cuvée aus 5 roten Rebsorten 0,75 Flasche € 64,00

HAUPTGERICHTE

Schwarzwälder Jägerschnitzel m,g,e 24,00
mit gemischten Pilzen in Kräuterrahm, Butterspätzle und Röstzwiebeln

Bayerisches Bierkutscher Schnitzel m,g,e 24,00
gefüllt mit frischem Kren, süßem Senf, Bergschinken, mit Bratkartoffeln und Jus

dazu unser Krautsalat 5,50

Kronprinz-Teller/200g Black Angus Rumpsteak Arg. 34,00
Gambas, Salat, Aioli, frisches Baguette sn,w,g,es

Steak & Pommes vom arg. Rumpsteak 200g mit Sauce Béarnaise m,e 32,00

Geschmortes Wildschweinragout (Brandenburger Abschuß) m,e,g,s 28,50
mit Wurzelgemüse, Serviettenknödel und gebratenem Wildbroccoli

VEGAN „Wiegner Schnitzel“ g,sn,su 22,00
aus Erbsenprotein, gemischte Salatschüssel, vegane Kräuterremoulade, Zitrone

FISCH



Die Legendäre Hamburger Pasta Krabbe f,,g,e,s,% 26,50
gegrillte Scampis, Nordseekrabben, Eiernudeln, in kräftiger, pikanter Hummer Bisque

DAS BESTE VON DER FREILANDGANS

Brust oder Keule 46,50
mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen und einer
kräftigen Sauce die wir mit Esskastaninien verfeinern

Gebratene Gänseleber 29,50
in Barolo-Portweinsauce, Kartoffel-Selleriestampf,
Calvados-Äpfel und Schmorzwiebeln

Hausgemachtes Gänseschmalz mit Äpfel und Zwiebeln 7,00
220g im Becher auch zum Mitnehmen für die Stulle zu Hause



DESSERT

Halbflüssiges Schokoladensoufflé m,g,e 10,50
mit Beerensauce und Vanilleeis

Vanille-Mascarpone Knusperlasagne m,g,e .10,50
mit fruchtigem Beerenragout

Tonkabohnen Créme Bruleé m,g,e 10,50
mit Mangosauce und Beeren

Apfelstrudel, hausgemacht nach Wiener Rezeptur %,g,e,m 10,00
mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn in der Pfanne karamelisiert %,g,e,m 14,50
mit Zwetschkenröster

Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker m,g,e 9,00
auf Vanillesauce

Limoncello Parfait auf Schokobiskuit g,e,% 10,50
mit Passionsfruchtpüree

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