

Regionales Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

*Wildschweinmedaillons mit
hausgemachten Bubespitzle und glacierten Apfelspalten*

Apfel-Grünkernauflauf mit Walnussparfait

39,00 €

tischweise bestellt 35,00 €

Unser besonderes Menü

*Getrüffelte Gemüseterrine
von Süßkartoffel und Sellerie an kleinem Feldsalat*

Steinbutt auf Blumenkohl-Vanillepürree

*Lammrücken
unter der Knoblauch-Kruste mit Pahlbohnen und Polenta*

Avokado-Creme Brûlée mit Nougat Eis

55,00 €

tischweise bestellt 51,00 €

Liebe Gäste und Freunde,
wir haben, glaube ich ein ereignisreiches Jahr hinter uns.

Die ersten Renovierungen konnten begonnen werden und
werden auch im nächsten Jahr weitergehen,
damit der Prinz Carl für die nächsten Jahre auch optisch
den Ansprüchen aller standhalten kann.

Wir möchten auf diesem Wege ganz herzlich
Danke sagen:

- Danke für die gute Zusammenarbeit
- Danke für Ihre Treue
- Danke für Ihr Vertrauen und
- Danke einfach dafür, daß es Sie gibt.

Mit Gästen wie Ihnen können wir
immer wieder positiv in die Zukunft blicken.

Das haben wir diese Jahr getan und wir wissen heute alle-
auch das nächste Jahr gibt für Sie und für uns
ein interessantes Jahr 2012,
das unter dem Thema: 400 Jahre Prinz Carl in Buchen
stehen wird

Wir freuen uns darauf, es zusammen mit Ihnen zu bestreiten.

Jens und Karin Jaegle, die ganze Familie und
das komplette Prinz Carl Team
sind wieder energiegeladen für Sie da.

Sie starten am Besten mit

Unser Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 9,50

*Hausgebeizte Watterbacher Lachsforelle an Feldsalat mit Dillsenfauce
12,50*

Erntefrischer Ackersalat

mit Wildschweinsalami, Wildschweinschinken und Kürbiskernöl 9,50

Entenleberparfait mit Teerosinen, Quittenportweingelee und Toast 12,50

Maronenschaumsuppe mit gerösteten Maronen und Schinkenschöberl 8,50

Unsere Hauptgerichte

*Spinat-Ricotta Ravioli auf Kürbis-Birnengemüse
in leichter Gorgonzolasauce 15,50*

Grünkernküchle mit Ratatouille 15,50

*Ganze Watterbacher Lachsforelle „Müllerin Art“
mit Kartoffeln und kleinem Salat 24,00*

Meerwolf auf getrüffeltem Risotto mit Krustentiersud 28,00

*Rindertafelspitz „von unserem Demeterbauern Meinrad Rödel“
mit Drillingskartoffeln, Schnittlauchsauce
und frisch geschabtem Meerrettich
24,00*

*Rücken vom Mörschenhardter Hirschkalb
auf geblätterttem Rosenkohl mit Kartoffelpraline
29,00*

Business Lunch

Kürbis Ingwerschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen

*Barberie Entenbrust auf Wirsinggemüse
mit Kräuter-Ricottaknödel*

*Kaffee, Espresso, Cappuccino
mit etwas Süßem*

26,00 €

Tagesessen vom 16. Januar - 20. Januar 2012

Montag

Gekochte Ochsenbrust mit Kartoffeln und Meerrettichsauce 7,40

Gemüse Saté mit Reis 6,40

Dienstag

Pfefferrahmgeschnetzelter mit Bandnudeln 7,40

Fettuccine mit Paprikagemüse 6,40

Mittwoch

Paniertes Schnitzel mit Kroketten 7,40

Sellerieschnitzel mit Kroketten 6,40

Donnerstag

Spaghetti Bolognese 7,40

Spaghetti Putanesca 6,40

Freitag

*Gebratene Rotbarbenfilets auf Wokgemüse
mit Reis und Sojasauce 7,40*

Vegetarische Empfehlung 6,40

Desserts-
...der ganz besondere
Abschluß

Traditioneller Eisgugelhupf mit Himbeermark
und Cointreau
7,50 €

Knuspercanneloni mit
Ananas-Kokos-Eis und Passionsfruchtgelee
8,50 €

Pralinenmousse mit weißem Kaffeeschaum und
Zwergorangenragout
8,50 €