

Unser Regionales Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

*Medaillons von der Oberneudorfer Kapaunbrust mit feinen Nudeln
und Steinpilzrahmsauce*

*Oma Annelieses gebackene Grießschnitte
mit Birnenschnitz und Zimtparfait*

42,00 €

Unser besonderes Menu

*Carpaccio vom Mörschenhardter Hirschrücken mit Preiselbeervinaigrette,
schwarzen Walnüssen, Quitten-Portwein-Gelee und Topinambur Chips*

*Skrei der Winterkabeljau an Blumenkohlpüree mit Chorizzo und
Rauchmandeln an pikantem Currysud*

*Rinderfilet von unserem Demeterbauern Meinrad Rödel mit Perigordtrüffel,
buntem Gemüse im Kartoffelnest und Madeirasauce*

Schokoladen-Überraschung

69,00 €

Sie starten am besten mit

Der Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 9,50

Geschmorte Schweinsbäckle auf rotem Linsensalat 12,50

Carpaccio von der roten Bete mit gerösteten Pinienkernen 9,50

Feine Bandnudeln mit frisch gehobeltem Perigordtrüffel 16,50

*Entenleberparfait mit Teekorinthen, schwarzen Walnüssen
und Sauce Cumberland 14,50*

Maronen-Kartoffelschaumsuppe mit gerösteten Maronen 8,50

Vegetarische Gerichte

Waldpilzrisotto mit gebratenen Pilzen und gegrilltem Brokkoli 17,50

Grünkernküchle mit Schwarzwurzelgemüse 17,50

Unsere Hauptgerichte

*Skreifilet, der Winterkabeljau an Belugalinsen
mit feinen Nudeln und Pommery-Senf-sauce
26,00*

*Scheiben vom Lachs mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Zitronen-Butter-Sauce
29,00*

*Ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Kapaun
mit feinen Bandnudeln und frischen Champignons
24,00*

*Rosa gebratene Entenbrust mit
Karottenpüree und Süßkartoffelpommes an Orangensauce
29,00*

Desserts-
...der ganz besondere
Abschluß

Danny's karamalisierte Schauminsel
mit Cranberries, Vanilleeis und Vanillesauce
9,50 €

Hausgemachter Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Cointreau
9,50€

Mousse au chocolat mit Blutorangenfilets
7,50€

Unsere Prinz Carl Käseauswahl
mit Feigensenf
9,50€

Liebe Gäste und Freunde

Wir möchten auf diesem Wege ganz herzlich
Danke sagen für das vergangene Jahr 2016:
Wir haben nun schon 20 Jahre im Prinz Carl geschafft und
das wäre ohne Sie nicht möglich gewesen.

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

Das Jahr 2017 wird bestimmt genauso interessant
wie das fast vergangene, und wir wissen nicht
was so alles auf uns und Sie zukommen wird.

Aber wir freuen uns auf jeden Fall darauf,
es zusammen mit Ihnen zu bestreiten und uns den
Herausforderungen zu stellen.

Außerdem versprechen wir Ihnen ,
daß wir versuchen für Sie immer interessant zu bleiben
und es nicht langweilig werden zu lassen.

Jens und Karin Jaegle, die ganze Familie und
das komplette Prinz Carl Team
wünscht Ihnen frohe Weihnachten
und einen gesunden und geruhsamen Jahreswechsel.

Lust auf ein Steak

Putensteak	200g	10,50 €
Argentisches Hüftsteak	200g	17,50 €
Argentinisches Roastbeef	200g	20,50 €
(Garzeit bei 300g/400g ca. 20 Min.)	300g	28,50 €
	400g	35,50 €
Pfannengemüse		4,90 €
Ofenkartoffel mit Sour-Creme		3,50 €
Bratkartoffeln		3,50 €
Steakhouse Pommes		3,50 €
Kartoffelecken mit Sour-Creme		3,50 €
Kräuterbutter		1,00 €
Pfeffersauce		1,00 €
Barbecuesauce		1,00 €
gelbes Ketchup		1,00 €
chimichurri (argentinische Steaksauce -pikant würzig)		1,00 €

oder was Kleines.....

Nizzasalat wie Sie ihn bei uns kennen

Blattsalat, Thunfisch, Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln 10,50€

1 Paar hausgemachte Wildbratwürste mit Sauerkraut und Brot 8,50€

.....mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,50€

Blattsalat mit gebratenen Roastbeefstreifen 14,50€

oder Putenstreifen 13,50€

Hausgebeizte Lachsforelle an buntem Blattsalat mit Röstis 14,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat
18,50€