



PRINZ CARL

Genussreich



MITTAGS UND ABENDS GENUSS

Hier, in Jaegles Genussreich erleben Sie pure Gaumenfreuden aus raffinierter Kochkunst, traditionell bis modern interpretiert – mittags und abends.

Küchenchef Jens Jaegle und sein Team verwandeln allerbeste saisonale Zutaten möglichst lokaler Produzenten und heimischer Jagd in pure Köstlichkeiten, die man nicht vergisst.

Verbunden mit einem herzliche Service und erlesener Weinbegleitung in angenehmer Atmosphäre erleben Sie reines Genussvergnügen.

Lassen Sie es sich im Genussreich schmecken und Ihre Genießerseele baumeln.

Guten Appetit!

Gerne gehen wir auf Unverträglichkeiten und Allergien ein.

Lassen Sie es uns wissen und sprechen Sie uns gerne an.

Wir kochen für Sie:

Montag bis Samstag

mittags 12:00 - 14:00 Uhr

abends 18:00 - 21:00 Uhr

Sonntag

mittags 12:00 - 14:00 Uhr

abends geschlossen

Öffnungszeiten können wegen Sonderveranstaltungen variieren, fragen Sie bitte nach und reservieren Sie rechtzeitig.

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Rosenbowle

Duftrosen aus dem Rumpfener Garten angesetzt mit Weißwein,
aufgegossen mit Sekt
8,50€

Cranberry-Holunder- Spritz

Holundersirup, Cranberrysaft, Mineralwasser,
mit Sekt aufgefüllt
7,50 €

Alkoholfreier Cranberry-Holunder- Spritz

Holundersirup, Cranberrysaft , Mineralwasser,
alkoholfreier Apfelsecco
7,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

WEINGUT ARNDT KÖBELIN
EICHSTETTEN, BADEN

2021 Rivaner

0,2l 7,50 € 0,75l 26,00 €

*

WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG

2022 Cuvée weiß P+P

Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller

2022 Cuvée rosé P+P

Spätburgunder, Merlot

0,2l 6,90 € 0,75l 24,00 €



PRINZ CARL

Genussreich



PRINZ CARL AKTUELL

4. Juli – Buchener Aktivnacht

Erleben Sie einen genussvollen Abend im französischen Flair

„Team- Ape“ mit Simon, Johannes & Jens freuen sich auf Ihren Besuch im Städtle!

*

Neue Prinz Carl Website

Kennen Sie schon unsere neue Website?

Sie ist toll geworden – schauen Sie mal rein!

UNSER REGIONALES MENU

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

*

Nübchen vom Mörschenhardter Reh
mit selbstgemachten Bubespitzle und buntem Sommergemüse

*

Kirschmichel
mit Vanilleeis

51,00 €

VORSPEISEN

Kleiner Vorspeisensalat
8,50€

Carpaccio von der Kohlrabi
mit gerösteten Pinienkernen an Rucola
9,50€

Bunter vorsommerlicher Blattsalat
mit pochiertem Ei, Speck und Croutons
12,50€

Rahmsuppe
von Tomaten und Frühlingszwiebeln
9,50 €

HAUPTGERICHTE

Grünkernküchle

an buntem Blattsalat dazu gebratene Zucchinischnitten und Avocado
19,50€

Champignontorte

an buntem Blattsalat mit Balsamico-Soße
22,00€

Riesengarnelen

an Sepiennudeln mit Safransauce und grünem Spargel
29,50€

Selbstgemachte Kaninchenbratwurst

mit Rahmkohlrabi und Kräuter-Kartoffel-Püree
22,00€

DESSERT

Limonen-Buttermilchmousse

im Gläsle, dazu frische Erdbeeren
7,50 €

Prinz Carl Eisgugelhupf

mit Himbeermark und Cointreau
12,50 € klein 8,50€

Pavlova

mit griechischem Joghurt und Sommerbeeren
10,50

Kirschmichel

mit Vanilleeis
12,50 €

SOMMERLICH-LEICHTE KÜCHE

Burrata auf bunten Tomaten

an Rucola und selbstgemachtem Apfelbalsamico

16,50 €

Arancini (gefüllte Reisbällchen)

auf bunten Tomaten und Apfelbalsamico

22,00€

Gebratene Edelfischen

an buntem Blattsalat und Kerbelcreme

29,00€

Gegrillter Wolfsbarsch (ganz)

dazu Grilltomätle und kleine Kartoffele

44,00 €

Gebratene Hähnchenbrust

auf Avocado mit Gemüsevinaigrette und buntem Blattsalat

29,00€

Tafelspitzterrine

an kleinem Salat mit Bratkartoffeln und Sauce Vinaigrette

29,00€

Tagliata vom Roastbeef

dazu Grillgemüse, Rucola & Pesto

39,00 €