

UNSER MITTAGS-ANGEBOT

Bunter Vorspeisensalat 8,50€

Grünkernsuppe mit Butterklößchen 10,50€

*

Walnußravioli auf Mangold

mit Gorgonzolasauce und karamelisierten Walnüssen 22,50€

Grünkernrisotto

auf selbstgemachten Dinkelradiatori 19,50€

Garnelen aus dem Bouillabaisse Sud

mit selbstgemachten Sepianudeln 29,00€

Wildschweinfleischkäse

mit Bratkartoffeln und Spiegelei 19,50€

Gekochte Ochsenbrust

mit Meerrettichsauce und kleinen Kartoffele 29,00€

*

Affogato

1 Kugelvanilleeis mit Espresso 6,90€

Prinz Carl Eisgugelhupf

mit Himbeermark und Cointreau 8,50€

BUSINESS LUNCH

Kartoffel-Petersilienwurzel-Schaumsuppe

mit Croutons

*

Gesottener Kamm vom schwäbisch hällischen Landschwein

mit Erdkohlriben-Kartoffelstampf und Biersauce

*

Weisser Schokoladenschaum im Gläsle

mit Orangenfilets

oder wahlweise

Kaffee-Espresso-Cappuccino

34,00€



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

Ab März bleibt unser Prinz Carl Café geschlossen

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

UNSER REGIONALES MENU

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

Ragout vom Mörschenhardter Wildschwein
mit Rahmwirsing und Spätzle

Selbstgemachte Mohnknödel
mit Vanillesauce

51,00 €

*

VORSPEISEN

Frühlingsalat
mit gelber Bete und gehobelter Belper Knolle
10,50 €

Carpaccio vom Provolone
mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette
14,50 €

Gemüsetatar
mit Meerrettich-Kürbiskern-Majonnaise und Gemüsechips
10,50 €

*

SUPPEN

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen 10,50 €

Kartoffel-Petersilienwurzelschaumsuppe
mit Croutons 10,50 €

HAUPTGERICHTE

Buchweizenschnitte

mit gebratenen Champignons und Kräuterdip

24,50 €

Grünkernrisotto

mit selbstgemachten Dinkelradiatori

22,50 €

Walnussravioli

auf Mangold mit Gorgonzolasauce und karamellisierten Walnüssen

26,50 €

Doradenfilets

auf Peperonata mit gemischtem Reis

36,00 €

Zanderfilet

mit kross gebratenem schwäbisch hällischen Lardo

auf Rahmsauerkraut mit Drillingskartöffele

36,00 €

Rinderroulade von „Hoffmann´s Wagyu“

mit Schwarzwurzeln und selbstgemachten Dinkelpappardelle

39,00 €

DESSERT

Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Cointreau
12,50 € / klein 8,50 €

Weisser Schokoladenschaum im Gläsle
mit Orangenfilets
7,50 €

Selbstgemachte Mohnknödel
mit Vanillesauce
9,50 €

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Green Bloom

Limette, Lavendel, Rosmarin
aufgegossen mit Sekt oder mit Soda
8,50€/ 7,50€

Orange Kiss

Orange, Minze, Fenchel
Aufgefüllt mit Sekt oder mit Soda
8,50€/7,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

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 €

WEINE VOM BIO WEINGUT BODEGA EL DESPUNTE

José Jaime Hernandez Hernandez
La Cruz Santa – Teneriffa

Listán Negro (Rotwein)

0,2l 8,90€ 0,75l 33,00€



PRINZ CARL

Genussreich

GENUSSKALENDER

20. MÄRZ 2026

Halli hallo lieber Frühling

Lassen Sie uns gemeinsam, bei einem tollen Frühlingsmenü den Lenz begrüßen

21. MÄRZ 2026

Buchener Frühlingsmarkt

Team-Ape steht im schönen Städtle mit allerlei Leckerei für Sie bereit

*

4. APRIL 2026

(Vor-)Österliches Frühstück am Karsamstag

Starten Sie genüsslich in das Osterwochenende

*

5. & 6. APRIL 2026

Ostern im Prinz Carl

Sichern Sie sich gleich einen Tisch zu einem festlichen Osteressen in unserem Restaurant

Geänderte Öffnungszeiten:

Ostersonntag-Abend geöffnet / Ostermontag-Abend geschlossen

*

01. MAI 2026

Maibrunch

Wir begrüßen den Wonnemonat mit unserem leckeren Maibrunch

55,00 € p. P.

*

10. MAI 2026

„Alle Mamas leben hoch“

Köstliches Verwöhnfrühstück vom Buffet zum Muttertag

34,00 € p.P.

*

14. MAI 2026

„Alle Papas leben hoch“

Verwöhnfrühstück vom Buffet samt Weißwürsten & frisch gezapftem Weizen

29,00 € p.P.

*

4. – 14. JUNI 2026

Teneriffa-Woche

Gastkoch Carles und das Prinz Carl-Team verwöhnen Sie mit kanarischen Gaumenfreuden