



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.

# UNSER MITTAGS-ANGEBOT

## BUSINESS LUNCH

### Rahmsuppe

von Tomaten und Frühlingszwiebeln

\*

### Hühner Frikassee vom Oberneudorfer Weidehahn

mit frischem Spargel, Champignons und Risi Pisi

\*

### Rhabarber-Joghurtmousse

mit frischen Erdbeeren im Gläsle

oder wahlweise

### Kaffee-Espresso-Cappuccino

36,00 €

### Bunter Vorspeisensalat

8,50€

### Spargelcremesuppe

mit viel frischem Spargel 10,50€

\*

### Ragout von weißem Spargel

im Pfannkuchen, dazu Dinkel-Schnittlauchsauc 22,50€

### Spargel Risotto

mit grünem Spargel 22,50€

### Champignontorte mit Balsamicosauce

an buntem Blattsalat 22,50€

an buntem Blattsalat mit Roastbeefstreifen 33,00€

### Gebratenes Zanderfilet

mit grünem Spargel, Zitronenbuttersauce und gemischtem Reis 31,00€

### Frischer Hockenheimer Spargel vom Spargelhof Schmitt

mit Kartoffeln und Dinkel-Schnittlauchsauc 29,00 €

Wahlweise dazu:

paniertes Schweineschnitzel 10,00 €

gebratenes Lachsfilet 14,00 €

\*

### Affogato

1 Kugelvanilleeis mit Espresso 6,90€

### Prinz Carl Eisgugelhupf

mit Himbeermark und Cointreau 8,50€

# UNSER REGIONALES MENU

**Grünkernsuppe**  
mit Butterklößchen

\*

**Medaillons von der Oberneudorfer Masthuhnbrust**  
an grünem Spargel mit Kräuterspätzle und Steinpilzrahmsauce

\*

**Prinz Carl Eisgugelhupf**  
mit Himbeermark und Cointreau

54,00 €

## ENDLICH SPARGELZEIT

**Spargelcremesuppe**  
mit viel frischem Spargel 10,50€

\*\*\*\*\*

**Frischer Hockenheimer Spargel vom Spargelhof Schmitt**

mit  
Kartoffeln oder Pfannküchle

Sauce Hollandaise oder Dinkelschnittlauchsauce  
29,00€

Wahlweise dazu

Roher oder gekochter Schinken von der Metzgerei Morschhäuser 5,00€

Geräucherter Schweinebauch vom schwäbisch hällischen Landschwein  
vom Frieder Bopp 5,00€

paniertes Schweineschnitzel 10,00€

Lachsfilet 14,00€

## VORSPEISEN & SUPPEN

### Vollwertsalat

mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen

12,00 €

### Grüner Spargel im Brikteig

mit pochiertem Ei und Kerbeldip

18,50 €

### Lauwarmer Salat von weißem und grünem Spargel

mit Tequila und roter Bete gebeizter Lachsforelle

18,50€

### Carpaccio vom Provolone

mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette

16,50 €

## DIE HAUPTSACHE

### Selbstgemachte Blaubeernudeln

mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten und Schnittlauchsauce

24,00 € / 29,00 €

### Gebrautes Zanderfilet

an erntefrischem Hockenheimer grünem Spargel mit Frühlingscouscous und Zitronenbuttersauce

36,00 € / 42,00 €

### Lachsfilet unter der Kräuterhaube

auf Rahmkohlrabi mit Kartoffelpüree 31,00 € / 38,00 €

### Hühner-Frikassee vom Oberneudorfer Weidehahn

mit frischem Spargel, Champignons und Risi Pisi

29,00 € / 34,00 €

### Geschmorte Mörschenhardter Wildschweinschulter

dazu handgerollte Bubespitzle und gebratene Champignons

31,00 € / 36,00 €

### Argentinisches Roastbeef

an buntem Frühlingsgemüse, Rosmarinkartoffele und roter Zwiebelsauce

39,00 €

# UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

## Orange Kiss

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

## Waldmeisterbowle mit Erdbeeren

Frischer Waldmeister in Weißwein angesetzt  
aufgegossen mit Sekt  
8,50€ / 7,50€

## Selbstgemachter Waldmeistersirup

aufgegossen mit Soda, dazu frische Erdbeeren  
6,50€

\*

# UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN AUCH LECKER ZUM SPARGEL

17er other worlds Sylvaner, trocken 0,75l Flasche 29,50 €

13,50Vol% Alkohol

0,1l Glas 4,50€ 0,2l Glas 8,50€

Weingut Dominik Münzenberger, Rheinhessen

18er Römerberg Weißer Burgunder, trocken 32,00 €

13Vol % Alkohol

0,1l Glas 5,00 € 0,2l Glas 9,00€

Flasche 27,60€

Weingut Zotz, Baden

## DESSERT

**Rhabarber-Joghurt-Mousse im Gläsle**  
mit Erdbeersalat  
7,50 €

**Griechischer Joghurt**  
mit Mangosalat, Mangosorbet und Maharadjar Curry  
9,50€

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

**Lavendel Panna Cotta**  
mit beschwipstem Schokoladen-Kirsch-Eis  
12,00 €