



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

Green Bloom

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

Winterblüte Rouge

Hibiskusblüte, Maracuja, Tonkabohne, Apfel
aufgegossen 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€



LIEBE GÄSTE,

das vergangene Jahr hat uns allen viel abverlangt.

Umso dankbarer sind wir für Ihre Treue, Ihre Unterstützung
und die vielen schönen Begegnungen in unserem Restaurant.

Gerade in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten ist es nicht selbstverständlich,

dass Gäste uns so loyal begleiten-
dafür sagen wir von Herzen **DANKE**.

Mit Hoffnung, Zuversicht und viel Elan blicken wir auf das neue Jahr.

Es wird Flexibilität und Offenheit erfordern,
um auf neue Herausforderungen reagieren zu können.

Wir sind bereit, diesen Weg zu gehen, und freuen uns darauf,
Sie auch weiterhin mit Qualität, Gastfreundschaft und Genuss
willkommen zu heißen und verwöhnen zu dürfen.

Wir hoffen sehr, dass Sie uns auch im kommenden Jahr treu bleiben.
Vielen Dank für Ihr Vertrauen – auf ein gutes Neues gemeinsames Jahr.

Herzlichst

Familie Jaegle und das Prinz Carl Team



PRINZ CARL

Genussreich

UNSER MITTAGS-ANGEBOT

BUSINESS LUNCH

Kürbis-Ingwerschaumsuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

*

Mörschenhardter Wildragout

mit Spätzle und winterlichem Gemüse

*

Grünkern-Sahnejoghurt im Gläsle

oder wahlweise

Kaffee-Espresso-Cappuccino

32,00€

Bunter Vorspeisensalat 8,50€

Winterlicher Salat

mit Roter Bete, Kichererbsen, pochiertem Ei und Engelsbergknusper 16,50 €

Walnuss-Gorgonzola-Ravioli

in Gorgonzolasauce mit Pak Choi 26,50€

Selbstgemachte Leberködel

dazu Kartoffelpüree und Bayrischkraut 22,00

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmkraut mit kleinen Kartoffele 31,00€

Odenwälder Rehbolognese

mit Dinkelradiatori und geriebenem Parmesan 22,00€

Geschmorte, ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Weidehahn

mit selbstgemachten Dinkelpapardellen 31,00€

Affogato

1 Kugelvanilleeis mit Espresso

6,90€

UNSER BESONDERES MENU

Rote Bete Meerrettich Terrine
an kleinem Feldsalat

*

Poellierter Winterkabeljau
auf Fenchel-Kartoffel-Ragout mit Roggenbrot Croutons

*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf geschmortem Wurzelgemüse dazu Kräuter-Ricotta-Knödel

*

Karamellisiertes Kürbiskernparfait
mit Vanillebirne

74,00€

HAUPTGERICHTE

Grünkernfalafeln

auf Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry mit gebratenem Brokkoli
28,00€/ 33.00€

Walnuss-Gorgonzola-Ravioli

in Gorgonzolasauce mit Pak Choi
26,50€

Gebratenes Zanderfilet

auf Muckentaler Linsen mit Meerrettich-Kartoffel-Püree und Blattpetersiliensauce
31,00€/36,00€

Geschmorte, ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Weidehahn

mit selbstgemachten Dinkelpapardelle
31,00€/36,00€

Mörschenhardter Rehrücken in Johannisbeersauce

mit Petersilienwurzelpüree und selbstgemachten Bubespitzle
38,00€/42,00€

DESSERT

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau

groß 12.00€ klein 8,50€

Grünkern Sahnejoghurt

auf Ingrid Marie- Apfelbrei mit Himbeermark im Gläsle
6,50€

Karamellisiertes Kürbiskernparfait

mit Vanillebirne
10,50€

UNSER REGIONALES MENU

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

*

Geschmorte Keule vom Mörschenhardter Hirschkalb
mit Rahmwirsing und Spinatknödel

*

Ingrid Marie Bratapfel
unter Grünkern-Sahnejoghurt mit Himbeermark

51,00€

VORSPEISEN

Kleiner Vorspeisensalat
8,50€

Carpaccio von Kalbszunge und Roter Bete
an Senfkaviar und Senföl
16,50€

Winterblattsalate mit pochiertem Ei
Speck und Croutons
12,50€

Kürbis-Ingwerschaumsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
10,50€