



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

Frühlingsuppe

*

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-Schnittlauchsauce 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-Schnittlauchsauce 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

*

Herzliches Erdbeer-Tiramisu
mit Erdbeersorbet

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

Bunter Vorspeisensalat
8,50€

Vollwertsalat
mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen
12,00€

Grüner Spargel im Brikteig
mit pochierem 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 Bärlauch-Ricotta-Ravioli
auf Blattspinat mit Schnittlauchsauce und frisch gehobeltem Parmesan
27,00 € / 33,00€

Gebratenes Zanderfilet
an erntefrischem Hockenheimer grünem Spargel mit Frühlingscouscous und Zitronenbuttersauce
36,00 € / 42,00 €

Lachsfilet unter der Bärlauchhaube
auf Rahmkohlrabi mit Kartoffelpüree
31,00 € / 38,00 €

Frikassee vom Oberneudorfer Weidehahn
mit frischem Spargel, Champignons und Risi Pisi
29,00€/ 34,00€

Argentinisches Roastbeef
an buntem Frühlingsgemüse, Rosmarinkartoffele und Roter Zwiebelsauce
39,00€

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Mango Kiss

Mango, Zitronengras, Thai-Basilikum
aufgegossen mit Sekt oder mit Soda

8,50€ / 7,50€

Green Bloom

Limette, Lavendel, Rosmarin
aufgegossen mit Sekt oder mit Soda

8,50€ / 7,50€

*

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

AUCH LECKER ZUM SPARGEL

18er Dark Matter Grauer Burgunder trocken 0,75l Flasche 29,50€

13,50Vol% Alkohol

0,1l Glas 4,50€ 0,2l Glas 9,00€

Weingut Dominik Münzenberger , Rheinhessen

18er Niersteiner Chardonnay trocken 23,70€

13Vol % Alkohol

0,1l Glas 4,00€ 0,2l Glas 8,00€

Flasche 27,60€

Weingut Georg Gustav Huff, Rheinhessen

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 €