



PRINZ CARL

Genussreich



5. bis 15. Juni 2025

TENERIFFAS KÜCHE ZU GAST  
IM PRINZ CARL GENUSSREICH

Gemeinsam mit Gastkoch Carles Cano Camps verwöhnen wir Sie  
mit kanarischen Gaumenfreuden,  
erlesenen Weinen der Bodega el Despunte – Bodega Juan Dios  
und vielem mehr.

Sein Restaurant „Kafka“ in Puerto de la Cruz  
ist der „place to be“ für Gäste, die das Besondere lieben.

Genüssliche Stunden und einen guten Appetit  
wünscht Ihnen  
Carles samt dem ganzen Prinz Carl Team!

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Traditioneller Sangria wahlweise mit Wein oder Sekt aufgegossen  
(nach dem Rezept von Carles)  
8,50 €

\*

## WEINE VOM BIO WEINGUT BODEGA EL DESPUNTE JOSÉ JAIME HERNANDEZ HERNANDEZ LA CRUZ SANTA - TENERIFFA JAHRGANG 2024

Listán Negro • Listán Blanco • Rosado • blanco afrutado  
0,2l 8,90€ 0,75l 33,00€

2022 Bencheque Tintilla  
0,75l 36,00€

## WEINGUT VINÁTIGO JAHRGANG

2022 Ensamblaje Blanco • 2021 Vijariego Negro  
0,75l 41,00 €

\*

## UNSERE DIGESTIFEMPFEHLUNG

Ron Miel Camagey (Honeyrum licor)  
2cl 3,00 €

Licor de Hierbas  
2cl 3,00€

## TAPAS VEGETARISCH

**Queso asado con mojos y miel de Palma**  
gegrillter Käse mit Mojos und Palmhonig  
9,50 €

**Aceitunas Kalamata alinadas**  
Kalamata Oliven in Kräuterdressing  
5,90 €

**Gazpacho Andaluz a la Carles**  
Andalusische Gemüsesuppe mit gerösteten Brotwürfeln a la Carles  
9,50 €

**Tortilla Española**  
Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln  
6,50 €

**Pimientos del padrón**  
kleine grüne Paprika in Olivenöl mit grobem Meersalz  
7,90 €

**Champinones al ajillo**  
Champignons in Knoblauch und Petersilie  
6,50 €

**Papas arrugadas con mojo rojo y verde**  
kanarische Kartoffeln „Papas arrugadas“ mit  
roter und grüner kanarischer Sauce  
7,90 €

**Quesos Canarios con gofio amasado & membrillo**  
kanarischer Käse aus Teneriffa, Las Palmas und Gomera  
mit Gofio und Quittensenf  
12,50 €

**Almogrotte**  
Geriebener Kanarischer Käse mit Olivenöl , Paprika und Knoblauch  
8,50 €

## TAPAS MIT FISCH UND FLEISCH

### **Pimientos del padrón y jamón ibérico**

kleine grüne Paprika in Olivenöl mit grobem Meersalz gebraten  
dazu Iberico Schinken  
18,50 €

### **Croquetas caseras de jamón ibérico, de pollo, de gambas**

Selbstgemachte Krokette mit Iberico Schinken, Hühnchen und Garnelen  
12,00 €

### **Arepa rellena de pollo mechado y salsa guasacaca**

„Maisbrötchen“ gefüllt mit Hähnchen, Salat, Mayonnaise und Guasacaca Sauce  
7,20 €

### **Tosta de sobrasada con vinagreta de miel**

Streichwurst vom schwarzen Schwein  
(eine kanarische speziell geschützte Schweinerasse) auf Toast  
7,20 €

### **Corona de Morcilla con crujiente de jamón**

Morcilla Blutwurst Krone mit knusprigem Iberico Schinken  
7,90 €

### **Ropavieja (Garbanzas a la canaria)**

Kichererbseneintopf „kanarische Art“ mit Rindfleisch und Kartoffeln  
9,50 €

### **Pan catalán con jamón Ibérico**

Ciabatta mit geriebener Tomate, Olivenöl und feinen Scheiben vom Iberico Schinken  
24,50 €

### **Carpaccio de gambas con ensalada y tortilla camarón y vinagreta de lima**

Garnelen-Carpaccio auf Salat, Kichererbsen-Tortita und Limettenvinaigrette  
22,50 €

### **Gambas al ajillo**

Garnelen mit speziellem Olivenöl und Knoblauch  
18,50 €

### **Gambas en „Gabardina“ con Mayonesa**

Garnelen im Backteig mit Mayonnaise  
18,50 €

## TAPAS MIT FISCH UND FLEISCH

### **Ensaladilla con Langostinos**

Kanarischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, Gemüse und Garnele  
9,20 €

### **Salpicón de marisco**

Meeresfrüchtesalat  
14,90 €

### **Pulpo a la canaria**

gekochter Oktopus mit Vinaigrette und grüner Chili  
15,50 €

### **Carpaccio de pulpo con aceite de pimenton y picadillo de verduras**

Carpaccio vom Pulpo mit geräucherter Paprika und Olivenöl  
16,50 €

### **Chipirones (calamares pequenos) a la andaluza y Allioli**

kleine Tintenfische andalusische Art mit Aioli  
12,90 €

### **Empanadilla rellena carne mechada, queso y frijoles**

gefüllte Teigtasche mit Kanarischem Pulled Beef, schwarzen Bohnen und Käse  
5,90 €

### **Pimiento del piquillo relleno de Atun**

kleine gefüllte rote Paprika mit Thunfisch  
4,90 €

### **Escalivada de verduras a la brasa con anchoas**

über offenem Feuer gegrilltes Gemüse mit Oliven und Anchovis  
9,90 €

### **Crema de Coliflor con Huevo escalfado, Bacalao y aceite de Mostaza**

Pochiertes Ei und Kabeljau auf Blumenkohlpuree mit Senföl  
12,50 €

## HAUPTGERICHTE MIT FISCH & FLEISCH

### **Bacalao encebollado a la canaria**

Kabeljau nach „kanarische Art“ mit Zwiebelsauce, grünem Paprika und Kartoffelstroh  
22,00 € • Tapas 12,00 €

### **Dorada al horno con verduras**

Doradenfilet auf Kartoffeln mit Paprika-Zwiebelgemüse  
19,50 € • Tapas 12,00 €

### **Paella Valenciana**

Paella mit Kaninchen, Hähnchen und Gemüse  
20,50 € • Tapas 12,00 €

### **Paella Marinera**

Paella mit Meeresfrüchten  
20,50 € • Tapas 12,00 €

### **Conejo al vino de Oporto**

Kaninchen in Portweinsauce mit konfierten Kartoffeln und Zwiebeln  
24,00 € • Tapas 13,50 €

### **Lingote de cerdo sous vide, mango chutney y jugo de coccion + papas hormeadas**

Spanferkelrücken sous vide gegart mit Schichtkartoffeln, Mango Chutney und  
Bratensauce  
23,00 €

### **Pollo en salmorejo canario**

Hähnchen in kanarischer Marinade mit gerösteten Mandeln und kleinen Kartoffele  
22,00 € • Tapas 12,50 €

### **Carrillada de cerdo al Emporda con setas**

zarte geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit Champignons,  
grünem Spargel und Kartoffelpüree  
22,00 € • Tapas 12,50 €

## DESSERT

### **Crema Catalana**

8,90 €

### **Quesillo canario**

Karamellflan mit Sahne

8,90 €

### **Bizcochito de chocolate con helado de vainilla y frutas**

Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,  
hausgemachtem Vanilleeis und frischen Früchten

12,00 €

\*

### **Zaperoco**

Spezial-Kaffee mit Likör 43, süßer Milch , Zitronenzeste und Zimt

6,50 €