



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
mit Bärlauch-Grießklöschen

*

Rinderschäufel
mit Dinkelpappardelle und Frühlingsgemüse

*

Limonen-Joghurtmousse
mit Erdbeersalat

oder wahlweise

Kaffee-Espresso-Cappuccino

34,00 €

*

Bunter Vorspeisensalat 8,50€

Grünkernsuppe mit Butterklößchen 10,50€

*

Spaghetti mit selbstgemachtem Bärlauchpesto
und geschmolzenen Kirschtomätle 16,50€

Fregola Sarda Risotto
mit grünem Spargel 22,50€

Doradenfilets
auf Ratatouille mit gemischtem Reis 31,00€

Wildschweinfleischkäse
in roter Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln 19,50€

Medaillons von der Hähnchenbrust
mit Steinpilzrahmsauce und feinen Bandnudeln 29,00 €

Rollbraten von der Heidschnucke
mit Spätzle und gebratenen Champignons 29,00 €

*

Affogato
1 Kugelvanilleeis mit Espresso 6,90€

Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Cointreau 8,50€

UNSER KLEINES OSTERMENU

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

*

Geschmorte Lammhaxe
mit Rahmwirsing und Spätzle

*

Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Coitreau

51,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Bunter Frühlingssalat
mit pochiertem Ei, Speck und Croutons
16,50 €

Carpaccio vom Provolone
mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette
16,50 €

Salat vom ersten Hockenheimer Spargel
an feinen Scheiben von der Lachsforelle
18,50€

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz- rosa gegart
mit getrockneten Kapern
18,50€

*

Frühlingssuppe
mit Bärlauch-Grießklößchen
10,50 €

Bärlauchschaumsuppe
mit Wachtelei
10,50 €

DIE HAUPTSACHE

Bauländer Grünkernküchle

an Peperonata mit gebratenen Zucchinischeiben
24,50 € / 29,50 €

Selbstgemachte Bärlauch-Ricotta-Ravioli

auf Blattspinat mit Schnittlauchsauce und frisch gehobeltem Parmesan
27,00 € / 33,00€

Gebratene Doradenfilets

auf Peperonata mit gemischtem Reis
31,00 € / 36,00 €

Lachsfilet unter der Bärlauchhaube

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

Kaninchenrücken im Kräutermantel an

buntem Frühlingsgemüse mit Kräuter-Ricotta-Knödel
32,00€/39,00€

Geschmorte und ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Kaninchen

mit Dinkelpappardelle und Balsamicosauce
29,00€/36,00€

Lammrücken unter der Knoblauch-Thymiankruste

an buntem Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin
39,00€/46,00€

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Green Bloom

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

Lady Babsi

Rhabarber, Grapefruit, Himbeere
aufgegossen mit Sekt oder mit Soda
8,50 € / 7,50 €

*

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

18er Grüner Letten Chardonnay trocken 32,40€

13,00Vol% Alkohol

0,1l Glas 4,50€ 0,2l Glas 9,00€

Flasche 32,40€

Weingut Dominik Münzenberger , Rheinhessen

17er Niersteiner Pettental Riesling trocken 27,60€

13Vol % Alkohol

0,1l Glas 4,00€ 0,2l Glas 8,00€

Flasche 27,60€

Weingut Georg Gustav Huff, Rheinhessen

DESSERT

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

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

Lavendel-Crème Brûlée
mit hausgemachtem Schokoladen-Kirsch-Eis
12,00 €