

# Leckere Herbstgerichte aus der Prinz Carl Küche

## Regionales Menü

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

\*\*\*\*

Ragout vom Mörschenhardter Hirsch  
mit buntem Herbstgemüse und Bubespitze

\*\*\*\*

Karamellisiertes Kürbiskernparfait  
mit Holunder-Birnen-Zwetschgengrütze  
49,00 €

## Unser Getränkeempfehlung

Quadro nuevo  
Kräuterlikör auf Rhabarberbasis  
auf Eis mit Tonic aufgefüllt  
8,50€

20er Sauvignon Blanc  
Weingut Emil Bauer Pfalz  
0,2l 7,50€  
Flasche 0,75l 26,50€

## Die Hauptsache

Grünkernfalaffeln auf Fregola-Kürbisrisotto  
19,50€

Bunter Blattsalat mit  
gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme  
22,50€

Gebratene Riesengarnelen auf feinen  
Bandnudeln mit Blattspinat und Rieslingsauce  
24,50€

Seeteufel an Süßkartoffelpüree  
mit Röstzwiebeln, Rauchmandeln  
und pffiffigem Currysud  
31,00€

Hausgemachte Wildbratwürste  
auf Rahmwirsing mit Kartoffelpüree  
19,50€

Herz und Magen vom Oberneudorfer Masthuhn,  
geschmort in Balsamicosauce mit feinen Nudeln  
26,00€

Gänseraviolis auf Sellerie-Apfelpüree  
dazu geblätterter Rosenkohl und brauner Butter  
28,00€

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut,  
Polentawürfel und Portweinsauce  
29,00€

## Vorspeisen & Suppen

kleiner Vorspeisen/Beilagensalat  
4,90€

großer Vorspeisen/Beilagensalat  
6,90€

Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe mit gerösteten  
Kürbiskernen und Kürbiskernöl  
9,50€

Carpaccio von der Ringelbete  
mit gerösteten Pinienkernen 10,50€

Lachs mit Tequila und roter Bete gebeizt  
mit Kartoffelrösti und Forellenkaviar  
16,50€

Erntefrischer Feldsalat mit gebratener  
Entenleber und glacierten Apfelspalten  
16,50€

Gänse-Kroketten an kleinem Feldsalat  
18,50€

## Dessert... der süße Abschluss

Prinz Carl Eisgugelhupf  
mit Himbeermark und Cointreau  
9,50€

Buchweizentorte mit  
Preiselbeeren und Sahne 4,50€

Weisses Schokoladen-Mohn-  
Mousse im Gläsle mit Orangenfilets  
6,50€