

## **Prinz Carl – Regional**

unsere Lebensmittel werden schon immer hauptsächlich aus der Region,  
direkt von hiesigen Jägern und Produzenten aus den Nachbarorten bezogen.

Regionalität ist für uns kein Trend,  
sondern schon seit Beginn unserer gastronomischen Laufbahn ein gelebter Grundsatz.

Schon 1988, also ab dem 1. Tag unserer Selbstständigkeit,  
wussten wir, dass wir unsere Küchenqualität genauso haben möchten.  
Nachhaltigkeit und bewusster Einkauf ist für uns schon Jahrzehnte eine Selbstverständlichkeit.

Genießen Sie diese regionalen & schmackhaften Gerichte bei uns.

### Unsere Aperitif Empfehlungen

Quadro Nuevo (hergestellt auf Rhabarber/Kräuter-Basis)  
aufgefüllt mit Tonic, Eis, Rosmarinzweig 8,50€

Ramazotti Rosato Milano  
(Ramazotti Aperitivo, Mangosaft,  
Zitronensaft, Prosecco, Minze)  
7,50€

Selbstgemachtes Wassermelonengranité aufgefüllt mit Sekt  
7,50 €  
oder  
aufgefüllt mit alkoholfreiem Secco 7,50€

### Unsere Weinempfehlungen

19er Domaine Montrose Chardonnay, Bernard & Olivier  
Coste, Pezenas France

dieser Wein wird geliebt für seine Mineralität und Leichtigkeit

21er Domaine Montrose Rosé IGP cotes de Thongue

Grenache, Cabernet-Sauvignon, Syrah  
12.5 Vol% Alkohol, Languedoc , Frankreich

0,75l Flasche 22,00€ 0,2l 6,90€

## Wir holen die mediterrane Küche in den Prinz Carl

5. August- 14. August 2022

### Vorspeisen

Gärtner Breunigs Tomaten mit Buchens besser Burrata und frischem Basilikum  
12,50€

Anti Pasti Variation  
16,50€

Carpaccio vom Lachs an Wildkräutersalat  
18,50€

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce, Oliven und Kapern  
18,50€

Gebratene Riesengarnelen im Knoblauchöl  
16,50€

Gebratene Jakobsmuscheln an Rukola mit gehobeltem Peccorino und gerösteten Pinienkernen  
18,50€

### Hauptgerichte

Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit kleinem Beilagensalat  
16,50€

Zitronenrisotto mit gegrilltem Brokkoli und geschmorten Kirschtomätle  
19,50€

Rotbarbenfilets mit Kräutern , Kartoffelpüree und Basilikumbuttersauce  
29,00€

Gegrillter ganzer Meerwolf „Grenobler Art“ mit  
Kapern, Zitrone, Knoblauch, Tomate und Zitronenrisotto  
36,00€

Geschmorte Keule vom Oberneudorfer Kaninchen mit Tapenade und Tomaten-Zucchini-Gratin  
29,00€

Tagliata vom Rinderfilet auf gegrilltem Gemüse mit Rukola und Parmesan  
36,00€

Dry Aged Lammkarrée aus unserem eigenen Fleischreifschrank  
auf Sommergemüse mit kleinen Kartoffele  
44,00€

### Was Süßes geht immer.....

Stracciatella- Eistorte an Beerensalat 9,50€

Icecream Lolli Pops mit Salted caramel fudge und hausgemachtem Maccaron  
9,50€

### Unser Regionales Menu

Grünkernsuppe  
mit Butterklößchen

\*\*\*\*\*

Medaillons von der Oberneudorfer Masthuhnbrust mit breiten  
Bandnudeln, gebratenen Steinchampignons und  
Steinpilzrahmsauce

\*\*\*\*\*

Blaubeerpfannkuchen  
mit Vanilleeis

49,00€

### Sommerlich leicht.....

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

Erbsenkrapfen auf knackigem Gemüsesalat mit  
Erdnußdressing und Limetten-Koriander-Dip  
19,50€

Bunter Sommersalat mit gebratener Oberneudorfer  
Weidehahnbrust auf Avokado mit Gemüsevinaigrette  
24,00€

Bunter Blattsalat  
mit gebratenen Edelfischen und Kräuter-Joghurt-Creme  
24,00€

Kalbstafelspitzterrine mit Gemüsevinaigrette,  
kleinem Salat und Bratkartoffeln  
24,00€