

Unsere Aperitif Empfehlungen

Pastis 4,50€

Pastis rouge 6,50€

Lavendel Spritzer
mit oder ohne Alkohol 6,50€

Unsere Weinempfehlungen

22er Domaine Montrose Chardonnay trocken
Bernard et Olivier Coste, Languedoc

0,2l 6,90€

0,75l Flasche 23,00€

20er Chateau des Adouzes „Le Tigre“ Faugères AOC
(Calgiana, Grenache, Syrah), Languedoc

0,2l 6,90€

0,75l 23,00€

Weinempfehlung zu unserer Gänseleberterrine

14er Saarburg Rausch Riesling Spätlese
Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, Mosel

0,1l 6,50€

Unser regionales Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

Oberneudorfer Maishähnchenbrust mit
Kräuterspätzle und Steinpilzrahmsauce

Eisgugelhupf mit
Himbeermark und Cointreau

48,00€

Unsere Klassiker

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln und Tomaten

9,50€

Grünkernküchle mit gebratenen Zucchinischeiben an buntem
Blattsalat 19,50€

Bunter Blattsalat mit gebratener Maispoulardenbrust, Avokado
und Gemüse vinaigrette 24,00€

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme
24,00€

LECKER- LEICHTE MITTAGSKÜCHE

VEGGIE BOWL

MANGOREIS, BROKKOLI,
RADIESCHEN-
GURKENSALAT,
FRÜHLINGSZWIEBELN UND
CASHEWS

16,50 €

PUTEN BOWL

PUTENSTREIFEN,
FREGOLA SARDA ,
KIRSCHTOMÄTLE,
FRÜHLINGSZWIEBELN,
BALSAMICOWZIEBELN,
RUKOLA

19,50 €

MAISPOULARDENBRUST

MIT
AVOKADO AN
GEMÜSEVINAIGRETTE UND BUNTEN
SOMMERSALATEN

24,00 €

BUNTER FRÜHLINGSSALAT
MIT
GEBRATENEN EDELFISCHEN
UND KERBELCREME

24,00 €

DESSERT

AFFOGATO

ESPRESSO MIT VANILLEEIS

4,50€

Französische Spezialitäten im Prinz Carl

Ab dem 1. September 2023

Vorspeisen

Fin de Claire Austern aus Lile d'Oleron auf Eis mit Pumpernickel
3 Stück/ 6 Stück- Stück 4,00€

Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Breunigs Sommertomaten 16,50€

Bouillabaisse mit Rouille 14,50€

Paté en croute- Pastete mit Schweineschulter, Hähnchenbrust und Entenleber mit Sauce
Cumberland und Baguette 19,50€

Moules de bouchot
Bouchot Muscheln in Weißwein mit Zwiebeln, Gemüsewürfel, Kräutern und Baguette 19,50€

Gänsestopfleberterrine mit weißem Portweingelee und Brioche 29,00€

Hauptgerichte

Auberginen Nocken auf Ratatouille 22,50€

Salat Nicoise

Nizza Salat, wie man ihn nicht unbedingt kennt mit frisch gebratenem Thunfische, Bohnen, Wachtelei,
Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Pommery Senf Sauce 29,00€

Bachsaiblingsfilet auf Lila Süßkartoffel Fettuccine in der Brikschale und Safransauce 33,00€

Lotte auf Passe Pierre Algen mit Erbsenrisotto 39,00€

Coq au vin

Hähnchen in Wein/Portweinsauce mit breiten Nudeln 31,00€

Mont Ventoux- Geschmortes vom Rind, Lamm und Schweineschulter mit Oliven, Knoblauch und
Korinthen an Rosmarinkartoffele 33,00€

Lammcarrée unter der Kräuterhaube auf Ratatouille mit Kartoffeltörtchen
39,00€

Entrecôte vom Charolais Rind mit Pommes Allumettes, buntem Gemüse und Rotwein-Schalottensauce
42,00€

Was Süßes geht immer.....

Mousse au chocolat 12,50€

Tarte au citron mit Vanilleeis 10,50€

Baba au rhum an Mangosorbet 10,50€