

## **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 Aperitifempfehlungen - alkoholfrei in die Fastenzeit**

#### **Rhabarber Spritz**

Rhabarbersaft, Zitronensaft, Tonic, Wildberry, Rosmarin  
5,00 €

#### **Holunderblüte-Melisse-Limonade**

Holunder-Melisse-Sirup, frische Zitronen, Minze, Mineralwasser  
5,00€

## Vorspeisen

- Bunter Frühlingssalat mit gelber Bete und Belper Knolle 10,50 €
- Carpaccio vom Provolone mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette 14,50€
- Matjestatar mit Roter Bete, Wachtelspiegelei und Röstbrot 16,50 €
- Gebeizter Lachs auf Ziegenjoghurt mit Gurken-Kaviar-Vinaigrette 18,50 €

## Suppen

- Grünkernsuppe mit Butterklößchen 10,50€
- Kartoffel-Bärlauchschaumsuppe mit Ottl's Wachtelei 10,50€
- Anisschaumsuppe mit Sellerie-Kurkuma-Täschle 12,00€

## Hauptgerichte

- Rotes Linsencurry mit Grünkernfalaffeln und Senfkohl 24,50 €
- Grünkernschnitte auf Schwarzwurzelgemüse 22,50 €
- Bärlauchraviolis mit Senfkohl , Bärlauchpesto und frisch gehobeltem Parmesan 26,50 €
- Geschmorte Goldbete auf Blattspinat mit Grünkernrisotto 24,00 €
- Doradenfilets auf Frühlingscouscous mit Erbsenpüree und Nußbutter 36,00 €
- Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Drillingskartöffele 36,00€
- Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Rotwein-Essig-Zwetschgen 31,00€
- Dry aged Roastbeef vom Rumpfener Bauernhof Hoffmann mit Frühlingsgemüse,  
Kartoffel-Millefeuille und Rotweinschalottensauce 49,00€

## Dessert

Eisgugelhupf mit Himbeermark, Cointreau und Birgit´s Zwergorangen

12,50€    klein 7,50€

Kokos-Maracuja-Torte mit Passionsfruchtsorbet

12,50€

Birne Helene 2.0- warmer Schokopudding mit Vanillebirne und Vanilleeis

10,50€

### **Was Kleines Süßes**

Affogato- eine Kugel Vanilleeis mit einem einfachen Espresso übergossen

5,50€

\*\*\*\*\*

Fragen Sie gerne auch mal nach unserem Kuchenangebot

Ein leckeres Stückchen Kuchen kann ja auch ein Dessert sein.

### Unser regionales Menu

Grünkernsuppe  
mit Butterklößchen

\*\*\*\*\*

Ragout vom Mörschenhardter Wildschwein  
mit  
Rahmwirsing und Bärlauch-Spinat-Knödel

\*\*\*\*\*

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark, Cointreau  
und Birgits Zwergmandarinen

54,00 €

### Unser Vegetarisches Menu

Carpaccio vom Provolone mit  
Kapern-Zitronen-Vinaigrette und gebranntem Lauch

\*\*\*\*\*

Anis-Schaumsüppchen mit Sellerie-Kurkuma Täschle

\*\*\*\*\*

Geschmorte Goldbete auf  
Blattspinat mit Grünkernrisotto

\*\*\*\*\*

Kokos-Maracuja-Torte mit  
Passionsfruchtsorbet

69,00€