

# So lecker schmeckt der Herbst im Prinz Carl

## Unsere Aperitiv Empfehlung

Cornaro Caterina Bianco Spumante (Prosecco) extra dry  
Cantina Montelliana, Venetien 0,1 Glas 5,80€

## Vorspeisen/Suppen

Carpaccio von der roten Bete mit gerösteten Pinienkernen und Rukolasalat 10,50€

Erntefrischer Feldsalat mit pochiertem Ei, Speck und Croutons 12,50€

Gebeizte Watterbacher Lachsforelle  
an Avokadocreme und Forellenkaviar 18,50

„Rehtello“ an Rukolasalat mit Kapern und Oliven 18,50€

Kürbis-Ingwerschaumsuppe mit Kokosmilch, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 9,50 €

## Hauptgerichte

Bunter Blattsalat mit  
gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme 24,00€

Kürbisrisotto mit gegrilltem Butternutkürbis und Brokkoli 18,50€

Grünkernküchle an buntem Herbstsalat  
mit gebatenen Zucchinis Scheiben 18,50€

Ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Kaninchen mit  
Kräuter-Ricotta-Knödel und frischen Champignons  
24,00€ (19,00€)

Argentinisches Roastbeef 200g auf Pfannengemüse mit  
Pfeffersauce und Rosmarinkarfülle  
29,00€

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Blattspinat  
dazu gemischter Reis und Rieslingsauce  
26,00€ (19,50€)

Seeteufelmedaillons an Belugalinsen und  
feinen Bandnudeln mit Pommery Senfsauce  
29,00€ (21,00€)

(Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte mit zwei Preisen  
auch als warme Vorspeise oder kleines Hauptgericht)

## Dessert

Rote Grütze mit  
Vanillesauce im Gläsle  
6,50€

Holunder-Birnen-Zwetschgen  
Grütze mit karamellisiertem  
Kürbiskernparfait  
8,50€

Schokoladentarte mit  
weißem Schokoladen-Mohn-Mousse und  
Passionsfruchtsorbet  
12,50€

## Unsere Weinempfehlungen aus dem Languedoc

2019 Domaine Montrose Chardonnay, Côtes de Thongue IGP  
0,2l 6,90€ Flasche 0,75l 22,50€

2019 Domaine Montrose Rosé, Côtes de Thongue IGP  
(Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah)  
0,2l 6,90€ Flasche 0,75l 22,50€

2017 „Le Tigre“ Faugères, Chateau des Adouzes  
(Carignan, Grenache, Syrah)  
0,2l 7,50€ Flasche 0,75l 24,50€

## Das Regionale Menu

Grünkernsuppe  
mit Butterklößchen

\*\*\*\*\*

Odenwälder Mostbraten  
mit hasugemachten Bubespitzle  
und buntem Herbstgemüse

\*\*\*\*\*

Holunder-Birnen-Zwetschgengrütze  
mit Zimtparfait

46,00€

## Genuß rund ums Bier

Als Aperitif servieren wir  
einen Apbierol

Feine Scheiben vom Kalbsbäckle an  
Biervinaigrette und erntefrischem Feldsalat

\*\*\*\*\*

Riesengarnelen im Bierteig  
auf Kürbisrisotto

\*\*\*\*\*

Gerschmorter Rinderbug in Schwarzbiersauce mit  
Wirsing, Petersilienwurzelpürree und Kräuter-Ricotta-Knödel

\*\*\*\*\*

Bieramisu an Weissbiersorbet mit Cranberries

69,00€

Zur den Vorspeisen empfehlen wir Ihnen:

Faust Bayrisch Hell  
0,33l Flasche 3,40€

zum Hauptgang empfehlen wir Ihnen:

Faust Schwarzviertler Dunkel  
0,5l Flasche 4,20€