

## **Unser wildes Herbst-Menu**

Rehterrine mit Rehfilet, Apfel-Fenchelsalat,  
Sauce Cumberland, Duca und Brioche

\*\*\*\*\*

Gebratene Kammuschel auf  
Hokaido Kürbispürree, Rauchmandeln und pikanter Currysauce

\*\*\*\*\*

Hirschrücken mit  
gebackenem Sellerie in der Nußkruste und Petersilienwurzelpürree

\*\*\*\*\*

Weißes Schokoladen-Mohn-Mousse  
mit Gewürzorange

79,00€

Wilder Herbst im Prinz Carl  
ab dem 13. November 2023

Vorspeisen

Rote Bete Meerrettich Terrine an erntefrischem Feldsalat  
14,50€

Waldpilzcremesuppe mit Schwarzbrot Croutons  
9,50€

Bunter Herbstsalat mit Betenwürfel, Kürbiskernpesto und Belper Knolle  
12,00€

Hauptgerichte

Kartoffel-Spinat-Strudel auf geschmortem Wurzelgemüse und Petersiliensauce  
22,50€

Kürbisrisotto mit gegrilltem Butternutkürbis  
19,50€

Kabeljaufilet auf Spitzkohl mit kleinen Kartoffele  
34,00€

Watterbacher Lachsforellenfilet mit gemischtem Reis, Petersiliensauce und Shiitakepilzen  
33,00€

Hirschbolognese auf feinen Bandnudeln mit frisch gehobeltem Parmesan  
22,00€

Geschmorte Ochsenbäckle mit Wurzelgemüse mit Kartoffel-Kürbis-Gratin  
31,00€

Dessert

Kürbiskernparfait mit Kakiragout und Kürbiskernölschaum 10,50€

Weisses Schokoladen-Mohn-Mousee mit Gewürzorange 10,50€

Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau 12,50€ klein 7,50€

## Unser regionales Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

\*\*\*\*\*

Mörschenhardter Rehnüßchen mit gebratenen Steinchampignons,  
Kürbis-Serviettenknödel und Rahmwirsing

\*\*\*\*\*

Eisgugelhupf mit  
Himbeermark und Cointreau

52,00€

## Unsere Klassiker

Karotten-Kohlrabischaumsuppe

9,50€

\*\*\*\*\*

Grünkernküchle an  
Betenpürree und glasierten und marinierten Beten ,  
Sauerrahmdip und Uli's Ducca

21,50€

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme

24,00€

Odenwälder Mostbraten mit glasierten Apfelspalten, Rahmwirsing  
und handgerollten Bubespitzle

29,00€

Argentinisches Entrecôte mit Rosmarinkartoffele,  
buntem Gemüse und Rotweinschalottensauce

44,00€

### Unsere Aperitif Empfehlungen

Prosecco DOC Sacchetto etichetta argento  
0,1l Glas 6,00€

Herbstlicher Zwetschgen - Cocktail  
(hausgemachtes Zwetschgensirup, Vodka,  
Cranberrysaft, Ginger Ale)  
8,50€

### Unsere Weinempfehlungen

Weinberg Dolomiten Tramin Jahrgang 2022  
Cuvée T rot  
0,2l Glas 6,90€ 0,75l Flasche 22,50€

Südtirol Lagrein rot DOC Terlan 2022  
0,2l 8,90€ 0,75l Flasche 32,00€

Südtirol Terlan weiss Klassisch DOC Terlan 2022  
0,2l 10,50€ 0,75l Flasche 36,00€

### Weingut Graf Neipperg, Württemberg

2022er Cuvée weiß P+P ,  
(Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller)

2022er, Cuvée rosé P+P  
( Spätburgunder , Merlot)  
0,2l 6,90€ Flasche 0,75l 22,00€