

Das Regionale Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

*Mörschenhardter Rehnüßchen mit Bubespitzle
und glacierten Apfelspalten*

Apfel-Tiramisu mit Vanille-Karamelleis

42,00 €

Unser besonderes Trüffelmenu

*Parfait von geräucherter Rote Bete
auf Spinatsalat mit Kürbiskernvinaigrette und Perigord Trüffel*

*Schwarzer Heilbutt auf getrüffeltem Kartoffelpüree
dazu geblätterter Rosenkohl*

*Selbstgemachte Nudel mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel
und Oberneudorfer Kaninchenrücken*

*Gratinierte Blutorangenfilets
mit getrüffeltem Mousse au Chocolat und Blutorangensorbet*

75,00 €

Sie starten am besten mit

Der Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 10,50 €

Carpaccio von der Roten Bete mit gerösteten Kürbiskernen 10,50 €

*Parfait von der Entenleber an schwarzen Nüssen
dazu Quitten-Portweingelee und Brioche 16,50 €*

*Mit Sesam und Holunder gebeizter Lachs mit Sauerrahm und Forellenkaviar
14,50 €*

*Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl 9,50 €*

Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto mit gebratenem Brokkoli und Butternutkürbis 18,50 €

Grünkernküchle mit Schwarzwurzelgemüse 17,50 €

Unsere Hauptgerichte

*Lachsforellenfilet auf geschmortem
Pastinaken-Süßkartoffelgemüse und Kapernvinaigrette 28,00 €*

*In Olivenöl poelierter schwarzer Heilbutt auf Kürbisrisotto mit Currysauce
29,00 €*

*Rinderfilet von unserem Demeterbauern Meinrad Rödel mit Bacon-Jam,
frittierten Süßkartoffelstäbchen und Bohnen 34,00 €*

*Geschmorte Ochsenbäckle an Ofengemüse mit Kartoffelpüree
24,00 €*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Schwarzwurzelgemüse
mit Kartoffelroulade und Portweinjus 29,00 €*

Desserts-
...der ganz besondere
Abschluß

Herrengedeck oder Damengedeck 5,50 €
Eine Kugel Birnensorbet
mit Williams Brand oder mit fruchtigem Williams Limes

Hausgemachter Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Cointreau
9,50€

Mousse au chocolat im Gläsle
mit eingelegten Cognackirschen
6,50€

Unsere hausgemachte Eissorten :
Birnensorbet, Mandarinsorbet, Vanilleeis
ein Bolle 2,00€

Liebe Gäste und Freunde

Wir möchten auf diesem Wege ganz herzlich
Danke sagen für das vergangene Jahr 2018:
Wir haben nun schon 22 Jahre im Prinz Carl geschafft und
das wäre ohne Sie nicht möglich gewesen.

- Danke für die gute Zusammenarbeit
- Danke für Ihre Treue
- Danke für Ihr Vertrauen und
- Danke einfach dafür, daß es Sie gibt.

Das Jahr 2019 wird bestimmt genauso interessant
wie das fast vergangene, und wir wissen nicht
was so alles auf uns und Sie zukommen wird.

Aber wir freuen uns auf jeden Fall darauf,
es zusammen mit Ihnen zu bestreiten und uns den
Herausforderungen zu stellen.

Außerdem versprechen wir Ihnen ,
daß wir versuchen für Sie immer interessant zu bleiben
und es nicht langweilig werden zu lassen.

Jens und Karin Jaegle, die ganze Familie und
das komplette Prinz Carl Team
wünscht Ihnen frohe Weihnachten
und einen gesunden und geruhsamen Jahreswechsel.

Neues im Prinz Carl
im Jahr 2019

Unser Prinz Carl Café

wir werden mutig.
Ihr Zuspruch auf unser Caféangebot hat uns
mutig gemacht.
Ab dem 14. Januar 2019 ist unser Prinz Carl Café
vom Montag bis Samstag geöffnet.
Mit vielen Leckereien möchten wir Sie
dann die ganze Woche durch erfreuen.

Unsere „Goldene Kanne“
Kanne-Opening
21. Januar 2019

Neue Öffnungszeiten
Montag-Mittwoch ab 18 Uhr
in gewohnt gemütlicher Atmosphäre
leckere/deftige/ausgefallene Suppen
und knusprige Flammkuchen genießen.
