

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 Getränkeempfehlungen

Lillet Winter Thyme
(Lillet blanc, Birnensaft, Tonic, Zimtsirup,
Zitronensaft und frischer Thymianzweig)
8,50€

2020er Chardonnay trocken
Weingut Emil Bauer, Pfalz
0,2l Glas 7,50€
0,75l Flasche 26,50€

Odenwälder Vesperteller

18,50€
für 1 Person als deftige Mahlzeit
für 2 Personen
als Vorspeise zum Teilen

hausgemachter Schinken vom Wildschwein und
Schwäbisch hällischem Schwein aus Buchener
Aufzucht, „Lardo“, Wildschweinsalami und
Pfefferbeisserle,
selbstgemachter Kochkäse,
Chutney und Dip

Regionales Menü

*Grünkernsuppe
mit Markklößchen*

*Geschmorte
Mörschenhardter Wildschweinschulter
mit
Rahmwirsing und
handgerollten Bubespitze*

*Prinz Carl Eisgugelhupf mit
Himbeermark und Cointreau*

44,00 €

Vorspeisen/Suppen

Winterlicher Vorspeisensalat

kleine Schüssel 5,90€ große Schüssel 8,50€

„Brathering“ von der Watterbacher Lachsforelle an kleinem Feldsalat 16,50€

Odenwälder Tapas-Variation

*Lachsforellen-Burger, Kürbiskern-Bun, Wildschweinschinken und Salami
Grünkern-Falaffel auf Rote Bete-Apfel-Meerrettich-Salat 18,50€*

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

Hauptgerichte

*Creemige Schwarzwurzeln mit Piemonteser Haselnüssen, Dinkelpfannküchle,
Trüffel-Mascarpone-Schaum und Wintertrüffel aus dem Perigord
26,00€*

*Grünkern-Wirsing-Roulade mit Kräutersaitlingen in Rahm und gegrilltem Butternut
19,50€*

*Gelbschwanzmakrele auf grünem Apfel-Fatar mit Rauchmandeln,
Röstzwiebeln und Curry-Goa-Sud
31,00€*

*Wolfbarsch mit gebratener Wildschweinsalami, geräuchertem Paprika,
Rahmwirsing und kleinen Kartoffele
31,00€*

*„Backhändle Deluxe“ von der Oberneudorfer Masthuhnkeule
mit Kartoffelwürfel und Trüffelmayonnaise
26,00€*

*Argentinisches Roastbeef an Wintergemüse
mit Kartoffelgratin und Rotwein-Schalottensauce
29,00€*

Was Süßes geht immer.....

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau
9,50€

Apfelgalette mit Calvadoschmand und Quittensorbet
9,50€

Maronen-Tiramisu im Gläsle
6,50€

Demnächst im Prinz Carl

Sonderwoche
Hummer & Co. KG

Fisch und Schalentiere im Prinz Carl
vom
20. Januar- 30. Januar 2022

Lecker-kreative Gerichte werde Ihren Gaumen
erfreuen.

Es freut sich auf Sie Jens, Karin, Lisa
und das Prinz Carl Team

*Wir beginnen das neue Jahr mit
einem besonderen Menu
ohne Fleisch und ohne Fisch.
Gerne kreieren wir für Sie aus unseren
hiesigen, leckeren Gemüse- und Obstsorten
schmackhafte Gerichte bei denen Sie
weder Fleisch noch Fisch vermissen werden.*

Unser besonderes Menu

*Topinambur Carpaccio mit
Ackersalat und Sonnenblumenkernen*

*Karamalisierte Zwiebelsuppe mit
Trüffel-Mascarponeschaum
und Parmesan*

*Ofenpastinaken mit brauner Butter,
gerösteten Piemonter Haselnüssen und Thymian*

*Sous vides gegarte Schwarzwurzeln gegrillt
auf Grünkernrisotto*

*Apfelgalette mit
Calvadoschmand und Quittensorbet*

56,00€