

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 Aperitif Empfehlungen

Lillet Pink Tonic

(Lillet, Rhabarbersaft, Sekt, Tonic, Eis, Limette und Minze)

6,50€

Waldmeisterbowle

frischer Waldmeister in Weisswein eingelegt, mit Sekt aufgefüllt und frische Erdbeeren

7,50€

Martini alkoholfrei Floreale

(Martini weiss, Apfelsaft, Sprudel, Eis und Zitronenscheibe)

4,00€

Unsere Weinempfehlungen

17er Iphöfer Bacchus Kabinett feinherb, Weingut Wirsching, Franken

leichter, fruchtiger, vollmundiger, aromatischer Wein mit würziger Art und saftiger Fülle
feinherb bedeutet immer , dass der Wein in die eher liebliche Richtung geht
zu aromatischen, würzigen Speisen, Sommerküche, Salaten und Gemüsen

0,75l Flasche 26,00€ 0,2l 8,00€

19er Domaine Montrose Chardonnay, Bernard & Olivier Coste, Pezenas France

dieser Wein wird geliebt für seine Mineralität und Leichtigkeit

0,75l Flasche 22,00€ 0,2l 6,90€

15er T-REX, Rotwein Cuvée trocken, Weingut Lergenmüller Pfalz 35,40€

Cuvée aus St. Laurent, Dornfelder und Merlot

kräftig im Geschmack mit schöner Wildkirsche und Waldfrucht, gereift im Holzfaß
passend zu kräftigem Fleisch und deftigen Saucen

0,75l Flasche 35,40€ 0,2l 10,00€

Vorspeisen/Suppen

Vorspeisensalat / Beilagensalat

klein 5,90€ groß 8,50€

Bunter Frühlingssalat mit pochiertem Ei, Speck und Croutons

12,50€

Rukolasalat mit gebratenen Riesengarnelen und gehobeltem Peccorino

19,50€

Hausgebeizte Lachsforelle mit Dillsenfauce, Sauerrahm und Forellenkaviar

16,50€

Odenwälder Vesperteller 18,50€

(Heidschnuckenschinkenwurst, Wildschweinsalami, Wildschweinschinken, Kochkäse)

Unsere Hauptgerichte

Grünkernküchle auf Peperonata 19,50€

Champignontorte mit Balsamicosauce an buntem Frühlingssalat

19,50€

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme

24,00€

Maischollenfilets mit Speck und Frühlingzwiebeln gebraten, Kartoffeln und kleiner Salat

28,00€

Watterbacher Lachsforellenfilet an hausgemachten grünen Nudeln mit Basilikumsauce

34,00€

Hausgemacht Wildschweinbratwurst mit Rahmkohlrabi oder Sauerkraut und Kartoffelpüree

19,50€

Tafelspitzterrine mit Gemüsevinaigrette, Bratkartoffeln und kleiner Salatgarnitur

24,00€

Argentinisches Roastbeef an buntem Frühlingsgemüse mit
Rosmarinkartoffele und Rotwein-Schalottensauce 34,00€

Unsere Spargelvariationen

Spargelcremesuppe mit viel frischem Spargel

10,50€

Grüner Spargel im Brikteig mit Frankfurter grüner Soße, pochiertem Ei und Wildkräutersalat

18,50€

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel mit hausgemachtem Wildschweinschinken
oder gebeizter Lachsforelle

19,50€

Pfannkühle mit Ragout von weißem, badischem Spargel mit Dinkelschnittlauchsauce

24,00€

Frischer deutscher Stangenspargel.....

mit

-Sauce Hollandaise oder Dinkelschnittlauchsauce,
neuen Kartoffeln oder Dinkelschnittlauchsauce

22,50€

-mit rohem oder gekochtem Schinken

27,00€

-mit gebratenem Lachsforellenfilet

32,00€

-mit kleinem Lendenschnitzelchen

vom Schwein 32,00€

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2021er Gerbrunner Hummelberg

Kabinett halbtrocken

Weingut Huttner , Gerbrunn, Franken

0,2l 6,50€ 0,75l Flasche 22,00€

Was Süßes geht immer.....

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau
10,50€

Rhabarber-Erdbeerparfait mit Erdbeercoulis
10,50€

Valrhona Guanaja Schokoschaum mit Erdbeersorbet
12,50€

Prinz Carl Demnächst

1. Mai Brunch

Begrüßen Sie mit uns den Wonnemonat mit einem vielfältigen
Frühstücksbrunch

Buchener Jazz ´n more am 6. Mai 2022

Bei uns spielt die Band JazzBeanzz

ab 21.30Uhr laden wir Sie ein zur Küchenparty im Prinz Carl
(ein Gang durch die Küche- Fingerfood mitnehmen-
Musik genießen)

„Fair in den Tag“- faires Frühstück vom 13.- 27. Mai 2022

Unser Regionales Menu

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

Nüßchen vom Maibock an buntem Frühlingsgemüse
mit handgerollten Bubespitzle

Erdbeer-Rhabarber-Parfait
mit Erdbeercoulis

49,00€

Unser besonderes Menu

Kräuter-Kartoffel-Suppe mit
feinen Scheiben von der Watterbacher Lachsforelle

Wolfsbarsch auf
Sellerie-Fenchel-Risotto

Lammrücken unter der
Knoblauch-Kräuter-Kruste im „Grünen“ mit Kartoffelroulade

Valrhona Guanaja Schokoschaum
mit Erdbeersorbet

3-gängig 59,00€

4-gängig 71,00€