

Sommerliche Gerichte genießen im Prinz Carl

Unsere Aperitiv Empfehlung

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

Vorspeisen/Suppen

Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 10,50 €

Jakobsmuscheln an Rukolasalat mit gehobeltem Peccorino und
gerösteten Pinienkernen 16,50€

Lammsülze von der Lammschulter mit Sauce Pistou,
eingelegten Champignons und Artischocken 16,50 €

Perlhuhnterrinen mit Sauce Cumberland und Brioche 18,50 €

Nudeln mit Sommertrüffeln 16,50 €

Erntefrische Gartentomatensuppe mit Croutons und frischem Basilikum 9,50 €

Hauptgerichte

Salat Nicoise
Nizza Salat, wie man ihn nicht unbedingt kennt
22,00 € (14,50 €)

Tafelspitzterrine mit Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln
22,50€

Bunter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust
auf Avokado mit Gemüsevinaigrette 24,00€

Bunter Blattsalat mit
gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme 24,00€

Auberginen Nocken auf Ratatouille 19,50 €

Carrée vom Duroc Schwein in Steinpilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle
31,00 € (22,50 €)

Entrecote Double mit frischem Sommergemüse
und Kartoffelgratin (Garzeit mindestens 30 Minuten)
59,00€

Rotbarbenfilets auf Blattspinat mit
Sommerknohlauchsauce und kleinen Kartoffele
26,00 € (18,50 €)

Watterbacher Lachsforellenfilet an Kartoffelgnocchi
mit gebratenen Zucchini Scheiben und Basilikumsauce
29,00 € (21,00 €)

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

Dessert

Mousse au chocolat
10,50 €

Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern
und
Lavendelvanilleeis
8,50 €

Zitronentarte mit
Mousse au chocolat
und
Passionsfruchtsorbet
12,50 €

Das Regionale Menu

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

Gerollte Wildschweinbrust
mit hausgemachten Bubespitzle

Apfelpfannküche
mit Vanille-Lavendeleis

46,00€

Was is dann lousch, was renne d'Leut, de Schützemarkt is do,
leider nicht, aber
traditionnelle Festgerichte ein bisschen anderscher

vorneweg ein Fischbrödle 10,50€

knusprig warmes Röstbrot mit Anchovis in leichter Marinade mit Tomaten und Schalotten

Brodworschd im Brödle 16,50€

hausgemachte Wildschweinbratwurst an knusprigem Brotsalat „Panzanella“

Ente mit Rotkraut und Serviettenknödel 26,00€

Entenbrust an fein gehobeltem Rotkrautsalat (mariniert mit Himbeeressig vom Essigpapst Gölles)
mit Serviettenknödelwürfel und Zimt vinaigrette

Haxe mit Kraut und Brei 24,00€

geschmorte Hirsch Osso Bucco mit Spitzkohl und Kartoffel-Sellerie-Pürree

Halbes Hähnchen mit Pommes 24,00€

Stubenküken mit Rotweinschalottensauce und Kartoffelstroh (Garzeit mindestens 30 Minuten)

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€