

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 Aperitifempfehlungen

Hausgemachter Quittensirup

-aufgefüllt mit alkoholfreiem Apfelsecco 7,50€

-im „winterlichen Hugo“- mit Sekt, Mineralwasser, Ginger Ale und Granatapfelkernen

8,50€

Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat 6,50€

Großer Beilagensalat 8,50€

Gebratene Jakobsmuschel an erntefrischem Feldsalat und gehobeltem Peccorino
16,50€

Unser Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen
12,50€

Geflügelleberpaté mit Cranberries und Pistazien, Sauce Cumberland und Brioche
14,50€

Feine Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce an kleinem Feldsalat
16,50€

Hauptgerichte

Erbsenkräpfen mit gegrillten Schwarzwurzeln und Zitronensauce
22,00€

Pappardelle mit Grüner Linsen-Gemüsebolognese
22,00€

Serviettenknödel auf Pilzragout mit kleinem Beilagensalat
24,00€

Gebratene Riesengarnelen auf Fregola Sarda Risotto mit gegrilltem Brokkoli
29,00€

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Linsengemüse mit feinen Nudeln und Pommery Senfsauce
31,00€

Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce an buntem Gemüse mit Petersilienkartoffele
26,00€

Ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Masthuhn mit feinen Bandnudeln,
Pommerysenfsauce und gebratenen Steinchampignons
29,00€

„Dry Aged“ Roastbeef von Beucherts dazu Rosenkohl, Kartoffel-Kürbisgratin
Und Portwein-Schalottensauce
44,00€

Unser regionales Menu

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

Odenwälder Mostbraten mit
handgerollten Bubespitzle und buntem Wintergemüse

Apple Crumble mit
karamelisiertem Walnußparfait

48,00€

Unser besonderes Menu

Fruchtige Sellerie-Maronensuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Grünkern-Brikteigstrudel auf
Schwarzwurzeln mit Petersiliensauce

Lammcarrée unter der Kräuter-Knoblauch-Kruste
mit
Rosenkohl und Kartoffelgratin

Orangenblüten-Panna Cotta
mit Blutorangen und Kaki

71,00€

Was Süßes geht immer...

Plesseblue „veganer Blauschimmelkäse“ mit Quittensenf
12,50€

Karamelisiertes Kürbiskernparfait an Apfelkompott
10,50€

Orangenblüten Panna Cotta mit Blutorangen und Kaki
12,50€

Prinz Carl Demnächst Aktuell

Am 12. März

Frühjahrsmodenschau von

Jaquis

Ab 16 Uhr stellt Jacqueline mit ihren Models die
neue Frühjahrsmode vor.

Auch Sie sind herzlich eingeladen .

Über eine Anmeldung würden wir uns sehr freuen.