

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

traditioneller Sangria wahlweise mit Wein oder mit Sekt
nach dem Rezept von Carles

7,50€

Unsere Weinempfehlungen

Weine vom Bioweingut Bodega el Despunte
José Jaime Hernandez Hernandez, Teneriffa

2021 Listán Negro/Listan Blanco

2020 Tismin (weiß gekelterte Listan Negro Traube)

0,2l Glas 7,50€

0,75l Flasche 27,00€

2020 Bencheque Tintilla (rot)

Flasche 0,75l 36,00€

Erinnerungen an unsere Teneriffa Woche

Tapas

quesos asado con mojos y miel de Palma
gegrillter Käse mit Mojos und Palmhonig 8,50€

Gazpacho andaluz a la Carles
andalusische kalte Gemüsesuppe mit gerösteten Brotwürfeln a la Carles 8,50€

pimiento del piquillo relleno de zuchini
kleine gefüllte rote Paprika mit Zucchini 3,00€

pimiento del piquillo relleno de Atun
kleine gefüllte rote Paprika mit Thunfisch 3,00€

Champinones al ajillo
Champignons in Knoblauch und Petersilie 4,50€

croquetas caseras de jamón ibérico, de pollo, de gambas
hausgemachte Kroketten mit Iberico Schinken, Huhn und Garnelen 9,00€

Morcilla con Cebolla caramelizada
sautierte Blutwurst mit Rosinen, Mandeln und Zwiebelconfit 4,90€

gambas al ajillo
Garnelen mit speziellem Olivenöl und Knoblauch 15,90€

Salpicon de marisco
Meeresfrüchtesalat 12,00€

Empanadilla rellena de merluza y gambas
mit Garnelen und Seehecht gefüllte Teigtaschen
1 Stück 3,50€

Hauptgerichte

Conejo al vino de Oporto
Kaninchen in Portweinsauce mit konfierten Kartoffeln und Zwiebeln
21,00€ (Tapas 9,50€)

Carillada de cerdo al Emporda con setas
zarte geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit
Champignons, grünem Spargel und Kartoffelpüree
22,00€ (Tapas 10,50€)

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

19,50€

Frischer deutscher Stangenspargel.....

mit

-Sauce Hollandaise oder Dinkelschnittlauchsauce,
neuen Kartoffeln oder Dinkelpfannkühle

22,50€

-mit rohem oder gekochtem Schinken

27,00€

-mit gebratenem Lachsforellenfilet

32,00€

-mit kleinem Schnitzelchen vom Schwein

32,00€

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2021er Gerbrunner Hummelberg

Bacchus 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€

Crema Catala

6,50€

Karamelflan mit Sahne

6,50€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,
hausgemachtem Vanilleis und frischen Früchten

9,50€

Prinz Carl Demnächst

Carles is in the house- Teneriffa kommt nach Buchen

2.- 12. Juni 2022

24. Juni

Mittsommerfest mit den Fischer's (Max und Florenz)

Musik, Essen, Trinkeneinfach Geselligkeit

26. Juni

Promotion Tag für die Prinz Carl Gastronomie/Hotellerie

Wir lieben Gastro und wir lieben Gastro

Gast...ro...ckt oder Gastro rockt....

Unser Regionales Menu

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

Mörschenhardter Rehnüßchen mit Frühlingsgemüse und
Bretze-Semmelknödel

Erdbeer-Rhabarber-Parfait
mit frischen Früchten

49,00€

Und da gibt es dann noch

Grünkernküchle mit sommerlichem Blattsalat
und gebratenen Zucchinischeiben

19,50€

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen

24,00€

Kabeljau auf rotem Mangold mit
kleinen Kartoffele und Zitronenbuttersauce

28,00

Argentinisches Roastbeef an buntem Frühlingsgemüse
mit Rosmarinkartoffel und Rotwein-Schalottensauce

34,00€