

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

Spätsommerlicher Zwetschgen - Cocktail
(hausgemachtes Zwetschgensirup, Vodka, Cranberrysaft, Ginger Ale)
7,50€

Ramazotti Rosato Milano
(Ramazotti Aperitivo, Mangosaft,
Zitronensaft, Prosecco, Minze)
7,50€

Unsere Weinempfehlungen

19er Domaine Montrose Chardonnay, Bernard & Olivier
Coste, Pezenas France
dieser Wein wird geliebt für seine Mineralität und
Leichtigkeit

21er Domaine Montrose Rosé IGP cotes de Thongue
Grenache, Cabernet-Sauvignon, Syrah
12.5 Vol% Alkohol, Languedoc , Frankreich

0,75l Flasche 22,00€ 0,2l 6,90€

Vorspeisen

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln und Tomaten

9,50€

Gärtner Breunigs Tomaten mit Belper Knolle und frischem Basilikum

12,50€

Carpaccio von der Ringelbete mit gerösteten Pinienkernen und Rukola

12,50€

Tafelspitzterrine an kleinem Salat mit Gemüsevinaigrette

16,50€

Entenleberparfait mit hausgemachtem Kirsch-Brombeer-Chutney und Brioche

18,50€

Mit Tequila und roter Bete gebeizte Watterbacher Lachsforelle mit Avokadocreme und Forellenkaviar 18,50€

Hauptgerichte

Grünkernfalaffeln auf Ratatouille mit gegrilltem Brokkoli

19,50€

Gebratene Lachswürfel auf handgerollten Kartoffelgnocchi mit Basilikumsauce

29,00€

Filet vom Wolfsbarsch auf Meeresbohnen mit feinem Anisschaum und gemischtem Reis

31,00€

Ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Masthuhn mit Papardelle und frischen Pfifferlingen

28,00€

Rinderrückensteak an buntem Sommergemüse mit Rosmarinkartoffele

34,00€

Was Süßes geht immer.....

Stacciatella Eistorte mit buntem Beerensalat

9,50€

Zweierlei Mokka Mousse mit Ahorn-Sirup-Eis und karamelisierten Nüssen

12,50€

Unser regionales Menu

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

Medaillons von der Oberneudorfer Weidehahnbrust mit
Steinpilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Brombeer-Hafermilch-Mousse an
Zwetschgenragout und Zwetschgensorbet

54,00€

Es gibt lecker und vegetarisch.....

Kartoffelschaum/Topinambur/Süßkartoffel/Rotkraut
19,50€

Gemüsebolognese/Tortelloni/Ricotta
19,50€

Semmelknödel/Grünkern/Spinat
22,50€

Falaffeln/ Ratatouille
19,50€

Wild auf Wild

Hausgemachter Wildschweinschinken mit
karamelisierten Walnüssen und Walnusscreme
16,50€

Wildschweinbratwürsle mit
Sauerkraut und Kartoffelpüree
19,50€

Dry Aged Rehplanzerl mit
Spätzle und Pfifferlingen in Rahm
29,00€

Geschmorter Rehschlegel vom Mörschenhardter
Hirsch mit Serviettenknödel und Steinchampignons
26,00€

Rücken vom Mörschenhardter Hirschkalb mit frischen
Steinpilzen und handgerollten Bubespitze
36,00€