

Winterliche Gerichte aus der Prinz Carl Küche

gerne auch zum zuhause Genießen

Gültig ab Montag, 20.12. 2021 bis Mittwoch, 22.12. 2021 – Bestellannahme bis 13 Uhr

Küchenzeiten: Montag-Samstag ab 18.00 Uhr & Sonntag 11.00 bis 14.00 Uhr

Unser Getränkeempfehlung

Quadro Nuevo
Kräuterlikör auf Rhabarberbasis
auf Eis mit Tonic aufgegossen
8,50€

20er Chardonnay Weingut Emil Bauer Pfalz
0,2l 7,50€ Flasche 0,75l 26,50€

Die Hauptsache

Cremige Schwarzwurzeln mit Haselnüssen, Herbsttrüffel
und Dinkelpfannkuchen
19,50€

Grünkern-Wirsingroulade mit Kräutersaitlingen und
Steinpilzrahmsauce
19,50 €

Gebratene Riesengarnelen auf feinen Bandnudeln mit
Mangold und Rieslingsauce
24,50€

Seeteufel an Süßkartoffelpüree mit Röstzwiebeln,
Rauchmandeln und pffiffigem Currysud
31,00€

Bratwürste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
aus Buchener Aufzucht bei Friedl Bopp
auf Rahmwirsing und Kartoffelpüree
19,50€

Herz und Magen von der Gans, geschmort in
Balsamico sauce mit feinen Nudeln
26,00€

Gänseraviolis auf Schwarzwurzelgemüse
dazu geblätterter Rosenkohl
28,00€

Backhändl „Deluxe“ mit gebratenen Kartoffelwürfeln,
Topinambursalat und Trüffelmayonnaise
29,00 €

Argentinisches Roastbeef
mit Rosmarinkartoffele, kleiner Gemüse garnitur und
Pfeffersauce
31,00 €

Regionales Menü

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

Zweierlei vom
Mörschenhardter Wildschwein
Rücken & Schulter
mit buntem Herbstgemüse und
Semmelknödel

Karamellisiertes Kürbiskernparfait
mit Holunder-Birnen-Zwetschgengrütze

49,00 €

Vorspeisen & Suppen

kleiner Vorspeisen/Beilagensalat
4,90 €

großer Vorspeisen/Beilagensalat
6,90 €

Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl
9,50 €

Rote Bete-Meerrettich terrine
mit Rote Bete-Apfelsalat 12,50 €

Carpaccio von der gelben Bete
mit gerösteten Pinienkernen 10,50 €

Mit Orangen und Zimt gebeizter Lachs
an kleinem Salat und Mangosauce
16,50 €

Dessert... der süße Abschluss

Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Cointreau
9,50€

Buchweizentorte mit
Preiselbeeren und Sahne
4,50€

Limetten Mousse im Gläsle
6,50 €