



Prinz Carl

# Lunchtime

August 2019

## Lecker, leichte Mittagsküche

*Gemischter Beilagensalat 4,90 €*

*Rinderrückensteak (200g) mit Kräuterbutter  
und leckerem Blattsalat 24,50 €*

*Putensteak (200g) mit Kräuterbutter  
und leckerem Blattsalat 16,50 €*

### Suppenpott

*Rahmsuppe von Frühlingsschneepflanzen und Tomaten  
9,50 €*

*“Vitello Tonnato”- Kalbstafelspitzscheiben und gebratene  
Thunfischwürfel an Kapernvinaigrette 16,50 €*

*Matjesfilets “Hausfrauen Art”  
mit Bohnen, Kartoffel und Sauerrahm 14,50 €*

*Lammkoteletts  
auf griechischem Bauernsalat 16,50 €*

## Sommerliche Getränkeempfehlungen

*Hausgemachte brasilianische Limonade  
0,3l Glas 3,90 €*

*Holunderblütenschorle  
mit Limetten und Minze und viiiieeel Eis  
0,4l Glas 3,90 €*

Hotel Prinz Carl  
Hochstadtstraße 1  
74722 Buchen

info@prinzcarl.de  
[www.prinzcarl.de](http://www.prinzcarl.de)

### Sie starten am besten mit

*Der Vollwert Salat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 10,50 €*

*Erfrischendes Gurken-Minzsüppchen  
mit Gewürzjoghurt und gebratener Riesengarnelen 10,50 €*

### Unsere Hauptgerichte

*Blumenkohlpflanzerl an buntem Blattsalat 14,50€*

*Salade Nicoise 2.0 - frischer Thunfisch kurz angebraten mit Bohnen,  
Kartoffeln, Kirschtomötle und Wachtelei 22,00€*

*Champignontorte an buntem Blattsalat mit Balsamicosauce 16,50 €*

*Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme 22,50 €*

*Tafelspitzterriner an kleinem Salat mit Bratkartoffeln und Sauce Vinaigrette 22,50 €*

*Maispouardenbrust auf Avokado  
mit Gemüse vinaigrette an buntem Blattsalat 22,50 €*

### Dessert

*Affogato al caffè/ espresso  
(Kugel Vanilleis mit einem Espresso oder Kaffee) 5,00€*

*Hausgemachter Eisgugelhupf mit Himbeermark und Cointreau 9,50€*

*Ein Stück selbstgebackenen Kuchen nach Angebot 2,80€*