

Prinz Carl demnächst

*Unsere Knusprige Martinsgans  
erwartet Sie am 10. November 2017  
Kommen Sie und genießen Sie*

\*\*\*\*\*

*Denken Sie an  
unserem leckeren Adventsbrunch*

*am*

*3. Dezember, 10. Dezember und 17. Dezember*

*35,00 € pro Person*

\*\*\*\*\*

*Silvester im Prinz Carl immer was Besonderes*

*in unserem Restaurant erwartet Sie ein  
5-Gänge-Menü mit begleitendem Weinpaket,  
den Jazz Krawazzis und einem Feuerwerk*

*149,00 pro Person*

*in unserem Raum Baden-Württemberg*

*Festliches Silvesterbuffet*

*55,00€ pro Person ,*

*inklusive Wasser und den Sekt zum Jahreswechsel*

## Regionales Menu

*Grünkernsuppe mit Butterklößchen*

\*\*\*\*\*

*Medaillons vom Göttinger Kapaun  
mit Steinpilzrahmsauce und Spätzle*

\*\*\*\*\*

*Apfelfannküchle mit  
hausgemachtem Vanilleeis*

39,00 €

\*\*\*\*\*

## Unser besonderes Menu

*Kürbisparfait an Hirschschinken mit  
Kürbis-Chutney und gerösteten Kürbiskernen*

\*\*\*\*\*

*Rote Bete Essenz mit Meerrettichklößchen*

\*\*\*\*\*

*Kalbsrücken auf  
geschmortem Herbstgemüse  
und Kräuter-Ricotta-Knödel*

\*\*\*\*\*

*Zitronentarte mit Hirsepudding  
und karamelisiertem Kürbiskernparfait*

59,00€

Sie starten am besten mit

*Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat und gerösteten Kürbiskernen 9,50*

*Der Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 9,50*

*Feldsalat mit gebratener Kapaunleber und glacierten Apfelspalten 14,50*

*Hausgebeizte Watterbacher Lachsforelle  
mit Forellenkaviar und Dillsenfssauce 14,50*

*Feine Scheiben vom Kohlrabi auf Gewürzjoghurt mit  
gebratenen Riesengarnelen und Paprikacreme 16,50*

*Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 8,50*

Unsere Hauptgerichte

*Grünkernküchle an sommerlichen Salaten  
mit gebratenen Zucchinischeiben 16,50*

*Kürbisrisotto mit gegrilltem Butternutkürbis und Brokkoli  
16,50*

*Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme  
20,50*

*Knurrhahnfilet mit Chorizo, Blumenkohlpürree, Rauchmandel  
und pikantem Currysud 26,00*

*Watterbacher Lachsforellenfilet unter der Räucherlachs-Meerrettich-Kruste  
mit Kartoffeln und Rieslingsauce 26,00*

*Geschmorte Ochsenbäckle an buntem Herbstgemüse mit feinen Nudeln  
24,00*

*Desserts-*  
*...der ganz besondere Abschluß*

*Traditionell hausgemachter Prinz Carl Eisgugelbupf  
mit Himbeermark und Cointreau  
9,50 €*

*„Apple Crumble“ mit karamelisiertem Kürbiskernparfait  
8,50€*

*Bayrische Vanille Creme mit Kaki  
und Zwetschgensorbet  
8,50€*

*Unser Herrengedeck:  
Roter-Pfeffer-Birnensorbet mit Williams Brand vom Scheuermann  
7,50€*

*Unsere selbstgemachten Sorbets/Eis:  
Himbeere, Vanille, Schokolade, Brombeer, Mandarine,  
Traube, Zwetschge  
ein Bolle 2,00€*

*Unsere Prinz Carl Käseauswahl  
mit Feigensenf 9,50€*

## Lust auf ein Steak .....

Putensteak	200g	9,50 €
Argentinisches Hüftsteak	200g	16,50 €
Argentinisches Entrecôte	300g	27,50 €
Argentinisches Roastbeef	200g	19,50 €
(Garzeit bei 300g/400g ca. 20 Min.)	300g	27,50 €
	400g	34,50 €
Speckbohnen		3,50 €
Pfannengemüse		4,90 €
Ofenkartoffel mit Sour-Creme		3,50 €
Bratkartoffeln		3,50 €
Steakhouse Pommes		2,70 €
Kartoffelecken mit Sour-Creme		3,50 €
Kräuterbutter		1,00 €
selbstgemachte Trüffelbutter		2,00 €
Pfeffersauce		1,00 €
Barbecuesauce/Ketchup/Majonnaise		1,00 €
gelbes Ketchup		1,00 €
chimichurri (argentinsische Steaksauce -pikant würzig)		1,00 €

## oder was Kleines.....

Nizzasalat wie Sie ihn bei uns kennen

Blattsalat, Thunfisch, Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln 10,50€

1 Paar hausgemachte Wildbratwürste mit Sauerkraut und Brot 8,50€

.....mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 12,50€

Blattsalat mit gebratenen Roastbeefstreifen 14,50€

oder Putenstreifen 13,50€

Hausgebeizte Lachsforelle an buntem Blattsalat mit Röstis 14,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat  
18,50€