



PRINZ CARL

Genussreich



MITTAGS UND ABENDS GENUSS

Hier, in Jaegles Genussreich erleben Sie pure Gaumenfreuden aus raffinierter Kochkunst, traditionell bis modern interpretiert – mittags und abends.

Küchenchef Jens Jaegle und sein Team verwandeln allerbeste saisonale Zutaten möglichst lokaler Produzenten und heimischer Jagd in pure Köstlichkeiten, die man nicht vergisst.

Verbunden mit einem herzliche Service und erlesener Weinbegleitung in angenehmer Atmosphäre erleben Sie reines Genussvergnügen.

Lassen Sie es sich im Genussreich schmecken und Ihre Genießerseele baumeln.

Guten Appetit!

Gerne gehen wir auf Unverträglichkeiten und Allergien ein.

Lassen Sie es uns wissen und sprechen Sie uns gerne an.

Wir kochen für Sie:

Montag bis Samstag

mittags 12:00 - 14:00 Uhr

abends 18:00 - 21:00 Uhr

Sonntag

mittags 12:00 - 14:00 Uhr

abends geschlossen

Öffnungszeiten können wegen Sonderveranstaltungen variieren, fragen Sie bitte nach und reservieren Sie rechtzeitig.

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Green Bloom

Limette, Lavendel, Rosmarin
Aufgefüllt mit Sekt oder mit Soda
8,50€/ 7,50€

Orange Kiss

Orange, Minze, Fenchel
Aufgefüllt mit Sekt oder mit Soda
8,50€/7,50 €

Bitter Italian

Birne, Thymian, Artischocke
aufgefüllt mit Sekt
8,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

WEINGUT ARNDT KÖBELIN
EICHSTETTEN, BADEN

2021 Rivaner

0,2l 7,50 € 0,75l 26,00 €

*

WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG

2022 Cuvée weiß P+P

Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller

2022 Cuvée rosé P+P

Spätburgunder, Merlot

0,2l 6,90 € 0,75l 24,00 €



PRINZ CARL

Genussreich



PRINZ CARL AKTUELL

Mit der APE auf dem Wochenmarkt

Erleben Sie unser „Team-Ape“ mit
Kaffee, Espresso, sommerlichen Getränken,
Schnittchen und leichten Mittagsbowls jeden Mittwoch auf dem Wochenmarkt
von 9- 13 Uhr

*

Neue Prinz Carl Website

Kennen Sie schon unsere neue Website?
Sie ist toll geworden – schauen Sie mal rein!

UNSER REGIONALES MENU

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

*

Mörschenhardter Wildragout
mit selbstgemachten Bubespitze und buntem Sommergemüse

*

Blaubeerpfannküche
mit Vanilleeis

51,00 €

VORSPEISEN

Kleiner Vorspeisensalat
8,50€

Carpaccio von der Ringelbete
mit gerösteten Pinienkernen an Rucola
9,50€

Brokkoli-Kroketten
an Avocado-grünem Paprika-Dip
18,50€

Geschmolzene Blutwurst auf geröstetem Blunsenbrot
mit eingelegten Tropea Zwiebeln
12,50€

Bunter Sommersalat
mit pochiertem Ei, Speck und Croutons
12,50€

Rahmsuppe
von Tomaten und Frühlingszwiebeln
9,50 €

HAUPTGERICHTE

Steinpilzravioli auf Blattspinat

mit frischen Steinpilzen, Steinpilzrahmsauce und frisch gehobelem Parmesan

26,50€

Pfifferlingsrisotto

mit frischen Pfifferlingen, gegrilltem Brokkoli und Parmesan

29,00 €

Zanderfilet

auf Kohlrabigemüse dazu kleine Kartoffele

39,00€

Riesengarnelen

an Sepianudeln mit Safransauce und Kaiserschoten

29,50€

DESSERT

Weißer Schokoladen Panna Cotta

mit frischen Sommerbeeren und Himbeersorbet

12,50 €

Prinz Carl Eisgugelhupf

mit Himbeermark und Cointreau

12,50 € klein 8,50€

Pavlova

mit Joghurt, Mahardja Curry und Mangosorbet

8,50

Blaubeerpfannküche

mit Vanilleeis

10,5€

SOMMERLICH-LEICHTE KÜCHE

Buchens beste Burrata auf bunten Tomaten vom Gärtner Breunig -Mudau
an Rucola und selbstgemachtem Apfelbalsamico
16,50 €

Grünkernküchle
an buntem Blattsalat dazu gebratene Zucchinischeiben und Avocadodip
19,50€

Arancini (mit Mozzarella gefüllte Reisbällchen)
auf bunten Tomaten und Apfelbalsamico
22,00€

Gebratene Edelfische
an buntem Blattsalat und Kerbelcreme
29,00€

Gebratene Hähnchenbrust
auf Avocado mit Gemüsevinaigrette und buntem Blattsalat
29,00€

Tafelspitzterrine
an buntem Gemüsesalat mit Bratkartoffeln und Sauce Vinaigrette
29,00€

Tagliata vom Roastbeef
dazu Grillgemüse, Rucola & Kürbiskernpesto
39,00 €