

Kleines Menü

Gefüllter Lachspalatschinken
mit Salatbouquet
*pancake stuffed with salmon
with salad bouquet*

Gnocchi
gefüllt mit Pfifferlingen
in Sauerampfersauce
*gnocchi
filled with chantarelles
in sorrel-sauce*

Limoncelloküchlein
mit Zitronensorbet
*small Limoncello-cake
with lemon-sorbet*

EUR 24,00

Gerne können Sie auch jeden Gang aus diesem Menü einzeln bestellen.
If you would like to order a separate course from the menu, please do not hesitate.

Sommermenü

Carpaccio von Seeteufel und Lachs
im Noriblatt
mit Woksalat
*carpaccio of monkfish an salmon
in nori-leaf
with wok-salad*

Sauerampferkaltschale
mit Ibericoschinken
und gebratener Chorizo
*cold sorrel soup
with Iberico ham
and fried Chorizo*

Gebratener Wolfsbarsch
mit Würzkruste und Sprossen
auf Baby-Leaf-Salat,
schwarzer Reis
*fried sea bass
with a spicy crust and sprouts
on Baby-Leaf-spinach,
black rice*

oder
or

Kalbsfiletscheiben
auf gebratenem Ruccola
mit Pfifferlingen
und Rosmarinkartoffeln
*slices of veal filet
on fried rocket salad
with chantarelles
and rosemary-potatoes*

Beerenvariation
auf geeister Zitronengrassauce
mit Holundersorbet
*variation of berries
on iced lemongrass-sauce
with elder-sorbet*

EUR 39,00

Gaumenfreuden für Genießer

EUR

Vorspeisen

starters

Gebratener Pulpo und Gambas in Zitronenemulsion 13,00
fried octopus and shrimp in lemon emulsion

Carpaccio von Seeteufel und Lachs im Noriblatt mit Woksalat 11,00
carpaccio of monkfish and salmon in nori-leaf with wok-salad

Suppen und Zwischengerichte

soups and entremets

Clam Chowder Soup 7,00
clam chowder soup

Sauerampferkaltschale mit Ibericoschinken und gebratener Chorizo 7,00
cold sorrel soup with Iberico ham and fried Chorizo

Zitronenrisotto mit Jacobsmuscheln und Kaiserschoten 14,00
lemon-risotto with scallops and sugar peas

Hauptgerichte

main courses

Gebratener Wolfsbarsch mit Würzkruste und Sprossen
auf Baby-Leaf-Spinat, schwarzer Reis 24,00
fried sea bass with a spicy crust and sprouts on first mangel black rice

Entenbrust auf Johannisbeerjus, Mini-Gemüse, Polentaschnitte 21,00
duck breast on currant sauce, mini-vegetables, polenta-slice

Kalbsfiletscheiben auf gebratenem Ruccola mit Pfifferlingen
und Rosmarinkartoffeln 23,00
slices of veal filet on fried rocket salad with chanterelles and rosemary-potatoes

Ochsenlendenmedaillon auf sautierter Charentais Melone, Salbeignocchis 25,00
ox tenderloin-medallion on sautéed Charentais-melon, sage-gnocchis

Desserts

Desserts

Erdbeerküchlein mit Erdbeersorbet 6,50
small strawberry cake with strawberry ice cream

Beerenvariation auf geeister Zitronengrassauce mit Holundersorbet 8,00
variation of berries on iced lemongrass-sauce with elder-sorbet

Prinz Carls Klassiker

EUR

Vorspeisen

starters

Blattsalate mit erlesenen Sprossen, Gemüsedressing
leaf salads with assorted sprouts, vegetable dressing 9,00

„Caesar's Salad“
Romana Salat mit Brotroutons und Parmesanhobel
Caesar's salad 9,00

Sommerlicher Salat mit frischen gebratenen Pilzen,
Bacon und gerösteten Pinienkernen
spring salad with fresh fried mushrooms, bacon and roasted pine cores 11,00

Suppen

soups

Rhein Hessische Kartoffelsuppe
regional potatoe soup 7,00

Geflügelessenz mit Nudeln, Geflügelfleisch und Gemüsewürfel
fowl beef tea with noodles, fowl and vegetable dices 7,00

Hauptgerichte

main courses

Zanderschnitte auf Lauchnudeln, Rieslingschaum
pike perch on leek-noodles, Riesling foam 19,00

Schweinemedallions in roter Senfsauce,
feine Bandnudeln, Mikadogemüse
pork medaillon in red mustard sauce, noodles and jackstraws-vegetables 19,00

Rumpsteak mit Schalotten-Rotweinsauce
an Schnippelbohnen und Blechkartoffeln
rumpsteak with shalot-redwine-sauce with green beans and potatoes 19,00

Geschnetzeltes von der Rinderlende, Gemüse vom Wochenmarkt, Spätzle
beef tenderloin cut into stripes, fresh vegetables and spaetzle 19,50

Desserts

Desserts

Mandelpudding an Apfel-Ingwerkompott
almond pudding with apple-ginger-compote 7,50

Quarkcreme auf zweierlei Holundersaucen
curd cremes on two different eldersauce 7,00

Genießen Sie „Prinz Carls Klassiker“ als 3-Gang-Menü Ihrer Wahl zum Preis von EUR 29,50.
Enjoy "Prinz Carls Klassiker" as a 3-course-menu of your choice at EUR 29,50.

Aperitifs

EUR

Sandemann Sherry Fino	dry medium	5 cl	4,00
Harveys Bristol Cream Sherry		5 cl	4,00
BARROS Tawny Porto		5 cl	4,00
BARROS Tawny Porto white		5 cl	4,00
Martini	bianco rosso d'Oro extra dry	5 cl	4,00
Pernod		2 cl	3,50
Campari Soda		5 cl	5,00
Campari Orange		5 cl	5,50
Fruchtcocktail alkoholfrei			4,50
2004er Champagner Mandois Blanc de Blancs Chardonnay 1 ^{er} Cru Pierry, Champagne <i>Von einer internationalen Jury, bestehend aus 300 Önologen, ausgezeichnet als « Bester Chardonnay der Welt 2009 »</i>		0,10	9,50
Prinz Carl Riesling brut Weingut Müller-Dr. Becker Flaschengärung, Winzersekt		0,10	4,50
Prinz Carl Riesling brut Weingut Müller-Dr. Becker Flaschengärung, Winzersekt mit Holunderblütensirup		0,10	5,50
Bimillennium Pinot Noir rosé brut Erzeugergemeinschaft Winzersekt		0,10	4,50

Sekt

Prinz Carl Riesling brut Weingut Müller-Dr. Becker Flaschengärung, Winzersekt	0,75	22,00
Bimillennium brut, Pinot Noir rosé Erzeugergemeinschaft Winzersekt	0,75	22,00

Champagner

2004er Champagner Mandois Blanc de Blancs Chardonnay 1 ^{er} Cru Pierry, Champagne <i>Von einer internationalen Jury, bestehend aus 300 Önologen, ausgezeichnet als « Bester Chardonnay der Welt 2009 »</i>	0,75	52,00
Moët & Chandon brut imperial Epernay, Champagne	0,75 1,50	54,00 125,00
2000er Taittinger brut Reims, Champagne	0,75	80,00
1998er Veuve Clicquot brut Reims, Champagne	0,75	80,00
1998er Veuve Clicquot « La Grande Dame » Reims, Champagne	0,75	180,00
2000er Cuvée Dom Perignon brut Epernay, Champagne	0,75	195,00
Henri Mandois Cuvée de Reserve brut Pierry, Champagne	1,50	95,00
1998er Henri Mandois brut Cuvée « Victor » Mandois Pierry, Champagne	0,75	52,00

Champagner rosé

Laurent Perrier Cuvée rosé brut Tour sur Marne, Champagne	0,75	95,00
Ruinart rosé brut Reims, Champagne	0,75	80,00
Henri Mandois rosé brut Pierry, Champagne	0,75	39,00
De Saint Gall Premier Cru brut rosé Avize, Champagne	0,75	48,00



Odenwald Quelle Premium, classic (mit Kohlensäure)

Die Odenwald-Quelle traditionell ist ein gesundes, natürliches Mineralwasser, reich an wertvollen Mineralien und Spurenelementen, das durch Eigendruck (artesisch) aus der Tiefe des Odenwaldes an die Erdoberfläche gelangt.

Natrium 13,9; Calcium 141,0; Chlorid 26,0; Sulfat 61,0; Hydrogencarbonat 476,0 (mg/l)

0,25 l
0,75 l

EUR 2,30
EUR 5,50



Bad Camberger Taunusquelle Premium, medium (mit Kohlensäure)

Exklusivität und höchster Anspruch haben oft einen ganz natürlichen Ursprung. Die Bad Camberger Taunusquelle ist natürlicher Luxus und Wellness für den puren Genuss, Gesundheit und Wellness und das Premium-Mineralwasser exklusiv für die gehobene Gastronomie und Hotellerie.

Natrium 129,0; Kalium 5,4; Calcium 95,8; Magnesium 27,2; Fluorid 0,48; Chlorid 170,0; Nitrit <0,02; Nitrat <2,0; Sulfat 20,0; Hydrogencarbonat 470,0 (mg/l)

0,25 l
0,75 l

EUR 2,30
EUR 5,50



Chateldon „Das Königliche“ (mit Kohlensäure)

Schon König Ludwig der XIV. liebte dieses Wasser, welches seit 1650 namentlich erwähnt, bis heute zu den besten und seltensten Wässern der Welt gehört (limitiert auf 700.000 Flaschen pro Jahr). Bis heute steht die Sonne (SONNENKÖNIG) auf dem Etikett als Symbol für das Außergewöhnliche. In Frankreich nennt man Chateldon „Rolls des eaux“ - Rolls Royce des Wassers.

Markus Del Monego (Weltmeister der Sommeliers) über CHATELDON:

„Es gibt kaum eine perfektere Verbindung von kohlenstoffhaltigem Wasser. CHATELDON ist der Chateau Petrus unter den Mineralwässern. Erlesen, exklusiv, teuer und ausgezeichnet mit Bestnote 6 Punkte (aus dem Buch Mineralwasser für Genießer).“

pH Wert 6,2; TDS 1822,0; Natrium 240,0; Kalium 35,0; Calcium 383,0; Magnesium 49,0; Chlorid 7,0; Nitrat 1,0; Sulfat 20,0; Hydrogencarbonat 2025,0; Kalium 35 (mg/l)

1,00 l

EUR 8,50



Vichy Catalan (mit Kohlensäure)

Das bekannteste Mineralwasser aus Spanien. Vichy Catalan hat einen sehr hohen Gehalt an Mineralien. Das Wasser enthält viel Natrium und Bicarbonate (Vorteile für die Verdauung) und ist arm an Calcium und Magnesium.

Reste aus der Vorgeschichte und aus römischer Zeit deuten darauf hin, dass die Gegend um Caldes de Malavella bis heute ständig bewohnt war. Es besteht kein Zweifel, dass das Auftauchen von heißem Thermalwasser die Hauptattraktion des Bereichs wurde. Die Abfüllung von Vichy Catalan begann im Jahre 1889 und schon bald wurde ein Kurort errichtet.

pH Wert 6,8; TDS 3052,0; Natrium 1110,0; Calcium 54,1; Magnesium 9,2; Chlorid 601,5; Sulfat 47,3; Hydrogencarbonat 2135,0; Kalium 48 (mg/l)

1,00 l

EUR 7,50



Elsenham „Das Edelwasser“ (mit Kohlensäure)

Edel und in einem Design, welches von einem Architekten stammen könnte. Bottled Water Design Award Gewinner 2005!

ELSENHAM ist ein artesisches Quellwasser aus Hertfordshire in England und wird dort auch „The Millionairs Water“ genannt. Es soll Menschen geben, die auf dieses Wasser weltweit nicht verzichten wollen und sich dieses zur Not auch per Helikopter einfliegen lassen. ELSENHAM ist der ideale Begleiter zu allen Speisen und Weinen. Edel, minimalistisch, individuell.

pH Wert 7,7; TDS 426,0; Kalium 2,7; Calcium 63,0; Magnesium 6,8; Fluorid 0,28; Chlorid 9,4; Sulfat 0,28; Hydrogencarbonat 246,0; Kalium 2,7 (mg/l)

0,75 l

EUR 10,50



Iskilde „Das Eiskalte“ (mit Kohlensäure oder still)

Das dänische Grundwasser hat normalerweise eine Temperatur zwischen acht und zwölf Grad das ganze Jahr hindurch. Deshalb ist das Wasser von der ISKILDE Quelle mit einer Temperatur von 7 Grad ungewöhnlich kalt.

Zentral in Mossøfredningen, zwischen Yding Skovhøj und Mossø, liegt diese unterirdische Quelle mit Ihren ungewöhnlichen Eigenschaften.

Die Quelle liegt mehr als 50 Meter unter der Erdoberfläche, doch das Wasser ist unter so hohem Druck, dass es sich zur Erdoberfläche hoch presst. Das ISKILDE Wasserreservoir ist ein geschlossenes Wasservorkommen, welches keinen Zufluss von anderen Wassersystemen hat, was ein Grund für die unglaubliche Reinheit ist.

pH Wert 7,7; TDS 426,0; Calcium 63,0; Magnesium 6,8; Fluorid 0,28; Chlorid 9,4; Sulfat 0,28; Hydrogencarbonat 246,0; Kalium 2,7 (mg/l)

1,00 l

EUR 8,50



Bad Camberger Taunusquelle Premium (still)

Exklusivität und höchster Anspruch haben oft einen ganz natürlichen Ursprung. Die Bad Camberger Taunusquelle ist natürlicher Luxus und Wellness für den puren Genuss, Gesundheit und Wellness und das Premium-Mineralwasser exklusiv für die gehobene Gastronomie und Hotellerie.

Natrium 129,0; Kalium 5,4; Calcium 95,8; Magnesium 27,2; Fluorid 0,48; Chlorid 170,0; Nitrit <0,02; Nitrat <2,0; Sulfat 20,0; Hydrogencarbonat 470,0 (mg/l)

0,25 l

EUR 2,30

0,75 l

EUR 5,50



Heartsease „Das Wasser des Herzens“ (still)

Einem purpur farbenem Stiefmütterchen verdankt dieses Wasser den Ruf, gegen Liebeskummer zu helfen. Große Mengen wachsen davon im Quellgebiet von Heartsease.

Vielleicht ist es aber auch nur der unvergleichlich frische Geschmack, welcher so gute Laune verbreitet und so viele Menschen glücklich aussehen lässt.

Positiv kommt dieses Wasser aber immer wieder daher - entweder durch seine Flaschenfarbe, das Design, oder die vielen Sagen und Legenden, die sich seit vielen Jahren rund um Radnor Hills hartnäckig halten.

pH Wert 7,9; Calcium 59,0; Magnesium 9,0; Chlorid 12,0; Sulfat 15,0; Hydrogencarbonat 212,0; Nitrat 5,6 (mg/l)

0,75 l

EUR 7,50



Cloud Juice „Das Außergewöhnliche“ (still)

Außergewöhnlich, weil es zu 100% aus Regenwasser besteht. Die mit der Wetterstation Cap Grim gemessene Luft um King Island gehört zu der saubersten dieser Welt. Das Regenwasser CLOUD JUICE ist um ein vielfaches reiner als die Trinkwasserverordnung der

WORLD HEALTH ORGANISATION es vorschreibt.

Eine Flasche CLOUD JUICE enthält 9750 Tropfen WOLKEN-SAFT aus Tasmanien - der regenreichsten Region dieser Erde. Genießen sie dieses außergewöhnliche Wasser, welches auch als „die Tränen Gottes“ bezeichnet wird

pH Wert 7,3; Natrium 9,37; Calcium 0,51; Magnesium 0,05; Chlorid 19,0; Sulfat 2; Nitrat 0,03; Kalium 0,92 (mg/l)

0,75 l

EUR 12,00

Alkoholfreie Getränke

EUR

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,20	2,00
	0,40	3,60
Schweppes		
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20	2,40
	0,40	3,90
Neu's Säfte		
Orange, Apfel, Ananas, Maracuja, Grapefruit, Multivitamin, Tomate	0,20	2,40
	0,40	3,90
Fruchtsaftschorle	0,20	2,00
	0,40	3,60
Karamalz	0,33	2,50
Bionade		
Kräuter, Litschi, Ingwer-Orange, Holunder	0,33	2,50

Biere***vom Fass***

Eichbaum Ureich Premium Pils	0,30	2,70
	0,50	3,90
Eichbaum Hefeweizen	0,50	3,90

Flaschenbiere

Apostelbräu	0,33	2,70
Gerstelbräu alkoholfrei	0,33	2,70
Eichbaum Kristallweizen	0,50	3,90
Eichbaum Hefeweizen dunkel	0,50	3,90
Erdinger alkoholfrei	0,50	3,90

Grappa

EUR

Po di Poli Moscato	40%	2 cl	6,50
I.O. di Amarone, Marcati	43%	2 cl	5,00
Nonino Fragolino	45%	2 cl	7,50
Sarpa Riserva di Poli <i>4 Jahre Holzfaslagerung</i> <i>60% Merlot</i> <i>40% Cabernet Sauvignon</i>	40%	2 cl	6,50

Bitter

Fernet Branca	40%	2 cl	3,50
Branca Menta	40%	2 cl	3,50
Ramazotti	30%	2 cl	3,50
Averna	32%	2 cl	3,50

Calvados

Château Boulard Hors d'Age	40%	2 cl	6,50
Château du Breuil Reserve du Château 8 Jahre	40%	2 cl	5,50

Cognac und Brandys

Remy Martin V.S.O.P.	40%	2 cl	4,50
Hennessy X.O.	40%	2 cl	10,00
Vecchia Romagna 10 Jahre	40%	2 cl	3,50
Metaxa 7 Sterne	40%	2 cl	3,00
Lepanto de luxe	36%	2 cl	4,50

Portugiesischer Brandy

Conde Villar	40%	2 cl	5,00
--------------	-----	------	------

Armagnac

Samalens Hors d'Age		2 cl	7,00
1960er Marquis de Montdidier		2 cl	10,00

Portweine aus dem Hause BARROS (5 cl)

Jahrgang	EUR	Jahrgang	EUR
1994	4,00	1967	16,50
1992	3,90	1966	17,50
1989	4,90	1965	19,50
1984	5,80	1965	19,50
1982	6,90	1964	21,00
1980	7,80	1960	22,50
1979	8,20	1952	33,00
1978	8,50	1950	35,00
1975	9,50	1937	64,50
1974	10,00	1935	67,00
1968	16,00		

Obstbrände

EUR

aus dem Hause Ziegler, Freudenberg

Wildkirsch No. 1	43%	2 cl	10,00
------------------	-----	------	-------

aus dem Hause Etter, Zug (Schweiz)

Framboise	41%	2 cl	6,00
-----------	-----	------	------

Mirabelle	41%	2 cl	7,00
-----------	-----	------	------

Quitte	41%	2 cl	6,00
--------	-----	------	------

Früchtebrand Cuvée aus Williams, Kirsch, Framboise, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel	41%	2 cl	6,00
------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	------	------

Vieille Cerise Alter Kirsch aus Schweizer Bergkirschen im Barrique gereift	42%	2 cl	6,50
-------------------------------------------------------------------------------------	-----	------	------

Wilde Wasser Selection

Unter dem Namen „Wilde Wasser“ ist es das Ziel der Destillerie Gutzler, der Brennerei Thomas Helferich, Edmund Marder/Schwarzwald, August Kottmann/Schwäbische Alb und der Meissner Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe/Sachsen Sie mit den besten Edelbränden Deutschlands aus einer Hand zu versorgen. Oberste Prämisse ist es, Klarheit und Reinheit der Produkte zu gewährleisten. Intention ist, das Beste aus der Natur einzufangen und verantwortungsvoll und auf schonende Art und Weise mit der Frucht umzugehen. Das Prinzip der Erhaltung aller Eigenschaften während der Verarbeitung einer Frucht soll höchstes Gebot sein. Am Ende die Natur im Destillat wiederzufinden ist die Perfektion, welche Wissen und handwerkliches Geschick erfordert. Die Fruchtigkeit und Eleganz, die Weichheit und Geschmeidigkeit, dazu die Komplexität eines Edelbrandes sind das Ergebnis von vielen kleinen aufwendigen Handgriffen und Entscheidungen eines Brenners.

Brand

vom Odenwälder Apfel	42%	2 cl	5,00
von der Williams Christ Birne	40%	2 cl	6,50
vom Dinkel	40%	2 cl	5,00
von der Mirabelle	40%	2 cl	5,00
von der Süßkirsche	40%	2 cl	5,00
von der Quitte	40%	2 cl	8,00
von der Aprikose	40%	2 cl	8,00
von der Sauerkirsche	42%	2 cl	6,50
von der Erdbeere	40%	2 cl	9,00

Trester vom Spätburgunder	40%	2 cl	5,00
---------------------------	-----	------	------

Traubenbrand vom Morio Muskat	40%	2 cl	5,00
----------------------------------	-----	------	------

Die ganz besondere Spezialität aus der „Wilde Wasser Selection“

Brand von der Himbeere	42%	2 cl	10,00
------------------------	-----	------	-------

Heißgetränke

Kaffee

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Kaffees aus dem Hause Azul Kaffee, Bremen. Der Espresso „Fuoco“ ist eine rassige Espresso-Mischung mit typisch süditalienischer Prägung. Die intensive Crema und das volle Aroma mit leicht schokoladiger Note machen diesen Espresso zu einem feurigen Genuss. Der Café Crème „Helvetia“ ist eine typische schweizer Mischung. Sie besteht aus besonders aromatischen Hochlandkaffees aus Zentralamerika, die die spezielle Geschmacksnote verleihen, sowie einem Anteil feiner Brasilsorten.

Espresso	2,20
doppelter Espresso	3,40
Café Crème	2,20
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	2,70
Latte Macchiato	2,70

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei!

Tee

Grüner Tee	<i>Unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack - Ziehzeit 4 min</i>
Assam	<i>Maltiger und vollmundiger Tee von besten Plantagen mit kupferroter Tassenfarbe - Ziehzeit 3-5 min</i>
Darjeeling	<i>Zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack - Ziehzeit 3-5 min</i>
Weißer Tee	<i>Mild-aromatische Tee-Spezialität mit feiner asiatischer Note - Ziehzeit 3 min</i>
Earl Grey	<i>Feine Schwarztee-Mischung mit dem zitronigen Aroma der Bergamotte-Frucht - Ziehzeit 3-5 min</i>
Hagebutte	<i>Erfrischendes Teegetränk: heiß und kalt ein Genuss - Ziehzeit 5-7 min</i>
Fruchtgarten	<i>Früchtetee mit Aprikose-Pfirsich-Aroma aus Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Zitrone- und Sonnenblumenblüten - Ziehzeit 6-8 min</i>
Pfefferminze	<i>Frischer und wohltuender Kräutertee - Ziehzeit 6 min</i>
Kamille	<i>Wohltuender und bekömmlicher Tee aus einer der bekanntesten Heilpflanzen - Ziehzeit 6 min</i>
Kräutermischung	<i>Feine Mischung aus Rooibos, Brombeerblättern, Pfefferminze, Zitrone, Kamille, Fenchel, Cassiarinde und Anis - Ziehzeit 6 min</i>
Insel der Sinne	<i>Ayurveda-Kräutertee mit orientalischen Gewürzen, milden Zirusfrüchten und leichter Ingwer-Schärfe - Ziehzeit 5 min</i>
Rooibos Caramel	<i>Südafrikanischer Rooibos mit feinem Caramel-Aroma - Ziehzeit 6-8 min</i>

Glas	2,00
Kännchen	3,40

Bemerkungen

- Alle genannten Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsentgelt
- Eine Übersicht der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Anfrage