

VORSPEISEN

TAGESSUPPE

Bitte fragen Sie unser Team für mehr Details.
Please ask our team for more details.

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE IM PARMA-SCHINKENMANTEL

Auf Rucola-Spinat-Salatbett, Orangen-Sorbet, Walnuss, Honig
Gratinated goat cheese wrapped in parma ham on bed of arugula and spinach salad, orange sorbet, walnut, honey

17 €

ANTIPASTI

Mariniertes Gemüse mit verschiedenen Aromen, Parma-Schinken, Büffelmozzarella mit Mango Chutney
Marinated vegetables with different flavors, parma ham, buffalo mozzarella with mango chutney

(PRO PERSON) 15 €

ASIA VORSPEISENPLATTE

Garnele im Kartoffelmantel, Thai Samosa, Shrimp Wan Tan, Chicken Money Bag, Duck Spring, and Wakame-Salat

(PRO PERSON) 15 €

CARPACCIO VOM RIND

Mit Parmesan und Rucola
With parmesan and rocket

18 €

PRINZENHUUS BURGER

BEEF BACAON BURGER

Bacon, Cheddar, BBQ-Sauce, Parmesan-Knoblauch-Dip, Tomate, Gurken, Zwiebeln, Salat mit Süsskartoffel-Pommes
Bacon, cheddar, BBQ sauce, parmesan garlic dip, tomato, cucumber, onion, salad with sweet potato fries

25 €

PRINZENHUUS BBQ-BURGER

Beef von der deutschen Färs, Karamell-Zwiebeln, Cheddar, BBQ-Sauce, Tomate, Gurke, Salat
German heifer beef, caramel-onions, cheddar, BBQ-sauce, tomato, cucumber, lettuce

25 €

PRINZENHUUS BEEF-AVOCADO BURGER | SPICY* (Wahlweise)

Beef von der deutschen Färs, Avocado, Büffelmozzarella, Tomate, Rucola, Parmesan-Mayonnaise
Beef fro the german heifer, avocado, buffalo mozzarella, tomato, arugula, parmsan mayonnaise
*Jalapenos +1,50€

25 €

PRINZENHUUS VEGGI BURGER

Gemüse Patty, Avocado, Tomate, Gurke, Granatapfel, Sour Creme
Vegetable patty, avocado, tomato, cucumber, pomegranate, sour creme

23 €

**Zu allen oben genannten Burgern servieren wir: Crunch-Pommes mit Limetten-Maonnaise
oder Süßkartoffel-Pommes mit Knoblauch-Parmesan-Dip**

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Besuchen Sie uns doch mal im Internet unter www.prinzenhuus.de



PRINZENHUUS KLASSIKER

CAESAR SALAD MIT KNUSPERHÄHNCHEN

und Granatapfel, Avocado und Caesar-Dressing, Parmesan
Caesar salad with crunchy chicken and pomegranate, avocado and caesar dressing, parmesan

22 €

FRISCHES SCHNITZEL VOM KALB

mit Zitronensäckchen, dazu Crunch-Pommes mit hausgemachter Limetten-Mayonnaise und kleinem Beilagensalat
Fresh veal schnitzel with lemon bag, plus steakhouse fries with homemade lime mayonnaise and a small side salad

28 €

ASIA ENTE

mit gebratenen Nudeln, Asia-Wokgemüse, Erdnuss-Sate Sauce, Wasabi-Nüsse und Krabbenchip
Asia duck with fried noodles, Asian wok vegetables, peanut satay sauce, wasabi nuts and crab chip

26 €

MAISHÄHNCHENBRUST

auf Wokgemüse und Gratinkartoffeln
Corn chicken breast on stir-fried vegetables and gratin potatoes

25 €

FLANKSTEAK ROSA GEGRILLT

auf Speckbohnen und Gratinkartoffeln, Portwein-Jus
Flanksteak grilled pink on bacon beans and gratin potatoes, port wine jus

36 €

LACHSFILET

auf Spinat in Rahm, mit Rosmarin-Kartoffeln
on spinach in cream, with rosemary potatoes

26 €

ZANDER FILET

auf Wokgemüse und Bratkartoffeln
Pikeperch fillet on stir-fried vegetables and fried potatoes

28 €

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Besuchen Sie uns doch mal im Internet unter www.prinzenhuus.de

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN / ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln und Mozzarella-Gouda
Bacon, onions and mozzarella gouda

15 €

FLAMMKUCHEN / ITALIEN

Tomate, Pesto, Mozzarella-Gouda
Tomato, pesto, mozzarella gouda

15 €

FLAMMKUCHEN / FRECHE ZIEGE

Ziegenkäse, Aprikose, Pesto, Mozzarella-Gouda
Goat cheese, apricot, pesto, mozzarella gouda

17 €

PASTA TI AMO

RAVIOLI CON TARTUFO

Ravioli in einer Sahnesauce, mit Parmesan und schwarzem Trüffel, Kräutersaitlingen, Kirschtomaten
Ravioli in a cream sauce, with parmesan cheese and black truffles, king oyster mushrooms, cherry tomatoes

25 €

TAGIETELLE CON SALMON

mit Lachsfilet und grünem Spargel
with salmon fillet and green asparagus

27 €

TAGIATELLA

mit Garnelen und grünem Spargel
with shrimps and green asparagus

30 €

RAVIOLI DI LIMONE

Zitronenravioli mit gebratenen Wildfang-Garnelen, Flusskrebse, Shiso Kresse Mix, Limettenschaum
Lemon ravioli with fried wild caught shrimp, crayfish, shiso cress mix, lime foam

30 €

DESSERTS

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit Mango & Joghurt Eis
Warm chocolate cake with mango & yogurt ice cream

13 €

CRÈME BRÛLÉE

mit Mango-Sorbet
Crème brûlée with mango sorbet

10 €

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Besuchen Sie uns doch mal im Internet unter www.prinzenhuus.de



GETRÄNKEKARTE

APERITIVE

SHERRY DRY SACK	5 CL	5,50 €
-----------------	------	---------------

SHERRY SANDEMANN FINO	5 CL	5,50 €
-----------------------	------	---------------

GELDERMANN SEKT GRAND BRUT	0,1 L	6,50 €
----------------------------	-------	---------------

APEROL SPRITZ		8,50 €
Aperol, Prosecco, Orange		

LILLET WILDBERRY		8,50 €
Lillet blanc, Wildberry, frische Beeren (Alkoholfrei möglich)		

ROSATO MIO		8,50 €
Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum, frische Beeren		

CRANBERRY GIN TONIC		8,50 €
Cranberry Nektar, Gin, Tonic Water (Alkoholfrei möglich)		

INGWER SPRITZ		8,50 €
Ingwer, Aperol, Ginger Ale, Prosecco, Rosmarinzweig		

HUGO		8,50 €
mit Holundersirup, Prosecco Minze und Limette		

LIMONCELLO SPRITZ		8,50 €
fruchtig - spritzig mit Prosecco		

MOSCOW MULE		8,50 €
Vodka , Ginger Beer, Limette, Minze		

GETRÄNKEKARTE

KAFFEE

KAFFEE TASSE	3 €
ESPRESSO	3 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,50 €

DIGESTIVE

HELBING	2 CL	3 €
JUBI	2 CL	3 €
LINIE	2 CL	3 €
BAILEYS	4 CL	6 €
JÄGERMEISTER	2 CL	3 €
SAMBUCA IL SANTO	2 CL	3 €
AVERNA	2 CL	5 €
RAMAZOTTI	2 CL	5 €
HENNESSY FINE DE COGNAC	2 CL	8 €
GRAN DUQUE D ALBA	2 CL	8 €
TALISKER	2 CL	8 €
GLENLIVET 12 Y.	2 CL	8 €
GRAPPA DIVERSE (Für die Auswahl fragen Sie bitte den Service.)	2 CL	7 €



GETRÄNKEKARTE

BIERE

KÖNIG PILSENER (VOM FASS)	0,25L 3,50 €	0,4L 5,00 €
BENEDIKTINER HELL (VOM FASS)		0,5L 5,50 €
BENEDIKTINER HEFE WEIZEN (VOM FASS)	0,3L 3,50 €	0,5L 5,50 €
ALSTER	0,25L 3,50 €	0,4L 4,50 €
TH. KÖNIG / ZWICKL KELLERBIER / FLASCHE	0,33L 3,50 €	
KÖSTRITZER DUNKEL / FLASCHE	0,33L 3,50 €	
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI / FLASCHE	0,33L 3,50 €	
BENEDIKTINER HEFE WEIZEN ALKOHOLFREI / FLASCHE		0,5L 5,00 €

SOFTDRINKS

COCA COLA, FANTA, SPRITE	0,2L 3,00 €	0,4L 5,00 €
COCA COLA ZERO / KLEINE FLASCHE	0,2L 3,00 €	
BAD PYRMONTER CLASSIC / STILL	0,25L 3,00 €	0,75L 7,00 €
SCHWEPPEs / GINGER ALE / TONIC WATER / BITTER LEMON	0,2L 3,50 €	

SÄFTE

APFELSAFT	0,2L 3,00 €	0,4L 6,00 €
ORANGENSAFT	0,2L 3,00 €	0,4L 6,00 €
KIRSCHNEKTAR	0,2L 3,00 €	0,4L 6,00 €
BANANENNEKTAR	0,2L 3,00 €	0,4L 6,00 €
MARACUJASCHORLE	0,2L 3,00 €	0,4L 6,00 €
RHABARBERNEKTAR	0,2L 3,00 €	0,4L 6,00 €
RHABARBERSAFTSCHORLE	0,2L 3,00 €	0,4L 5,00 €
APFELSAFTSCHORLE	0,2L 3,00 €	0,4L 5,00 €

GETRÄNKEKARTE

WEINE

Weißwein

0,2L FL. 0,75L

WEINGUT SCHWEDHELM / ZELLERTAL / PFALZ / DEUTSCHLAND

Grauburgunder 2020, mineralisch, kräftig & fruchtig, trocken

8€

28€

WEINGUT HOFMANN / MUSCHELKALK / RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND

Sauvignon Blanc 2019, fruchtig Passionsfrucht,

Maracuja, Fruchtbombe, trocken

8€

28€

WEINGUT CISTERZIENSER / CUVÉE / RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND

Chardonnay-Riesling 2020, schmelzig, sanft,

leichte säure, charakter Wein. trocken

8€

28€

WEINGUT SAN BENEDETTO / ZENATO / GARDASEE / ITALIEN

Lugana 2020, reife Frucht, charakter, feine säure,

Chef Empfehlung. Halbtrocken

10€

35€

Roséwein

WEINGUT KORELL / DEUTSCHLAND

Cuvée rose, spritziger Rosé Wein, mit leichter Süße ist er knackig und dennoch nicht zu trocken.

8€

28€

Rotwein

RESERVE DU COCHONNET / TRÜFFELSCHWEIN / FRANKREICH

Cuvée Cabernet Sauvignon, Syrah und Grenache, 2019 verzückt

mit einem Duft aus vollreifen, dunklen Beeren und einer feinen

Würze von provenzalischen Kräutern.

8€

28€

WEINGUT DOPPIO PASSO / SALENTO / ITALIEN

Primitivo 2020, Ein tiefdunkles Purpurrot mit violetten Reflexen erstrahlt im

Glas. Der Duft des Doppio Passo ist verführerisch intensiv und süßlich, mit einem

Aroma von Brombeer-Konfitüre und eingemachten Kirschen und Pflaumen. Am

Gaumen zeigt sich dieser Primitivo halbtrocken, vollmundig und zugleich sehr sanft

und samtig. Trocken.

7€

26€

WEINGUT HEINRICH GIES / PFALZ / DEUTSCHLAND

Merlot 2018, Der blumig-fruchtige Merlot Rose verwöhnt mit aromatischen

Noten von Himbeeren, gepaart mit Anklängen von Rosenblüten. Mit seinem

Geschmack nach frischen Sommerbeeren ist er ein hervorragender Begleiter der Sommerküche.

7€

26€