



---

# PRINZENHUUS

---

F e i n h e i t   t r i f f t   K r e a t i v i t ä t



---

# PRINZENHUUS

---

F e i n h e i t   t r i f f t   K r e a t i v i t ä t



---

# PRINZENHUUS

---

F e i n h e i t   t r i f f t   K r e a t i v i t ä t



---

# PRINZENHUUS

---

F e i n h e i t   t r i f f t   K r e a t i v i t ä t

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN - SALATE

### ANTI-PASTI-PLATTE FÜR ZWEI

Mariniertes Gemüse mit verschiedenen Aromen, luftgetrocknetem Schinken und Büffelmozzarella

( PRO PERSON ) 10 €

### CARPACCIO VOM RIND

mit Parmesan, Rucola und Tomaten Chutney

15 €

### BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN-MANGO-CHUTNEY

mit Pinienkernen und Rucola

12 €

### BURRATA CAPRESE

mit Limonen-Öl vom Gardasee, Fleur de Sel, Pesto & Krustenbrot

15 €

### CESAR SALAD MIT KNUSPER HÄHNCHEN

mit Granatapfel, Avocado und Cesar-Dressing-Parmesan

15 €

### KARAMELL ZIEGENKÄSE

mit Aprikosen-Chutney, Wildkräutersalat, Himbeeren, Granny-Smith Sorbet

15 €

## PRINZENHUUS BURGER

### PRINZENHUUS BURGER - ROSA GEGRILLT

200g reines USA Prime Rindfleisch mit Cheddar, Salat, Gurken, Karamell-Zwiebeln und BBQ-Sauce

20 €

### WILDER OCHSE

mit geschmorter Backe, Camembert, Preiselbeeren, Rotkraut-Salat & gerösteter Sesam

24 €

### RANCH BURGER

mit rosa gegrillten Flanksteak Streifen, Jalapenos, Tomaten-Mango-Salat & BBQ-Sauce

24 €

### VEGETARISCHER BURGER

mit Gemüse-Pattie, Gouda, Salat, Tomaten, Gurken, Sour Creme  
Dazu: Steakhouse Pommes oder Süßkartoffelpommes mit Limetten-Mayo  
oder Knoblauch-Parmesan-Dip

20 €

Zu allen oben genannten Burgern servieren wir: Steakhouse-Pommes mit Limetten-Mayonnaise  
oder Süßkartoffel-Pommes mit Knoblauch-Parmesan-Dip

# SPEISEKARTE

## KLASSIKER

### FRISCHES SCHNITZEL VOM KALB

mit Zitronensäckchen dazu Steakhouse Pommes und hausgemachter Limetten-Mayonnaise und kleiner Beilagen-Salat

25 €

### GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

auf Wurzelgemüse, Kartoffel-Sellerie Pürree, Rotwein-Jus

27 €

### SAUERFLEISCH HAUSGEMACHT

mit Bratkartoffeln, Remoulade, Beilagen-Salat

20 €

### FLAMMKUCHEN KLASSISCH

mit Speck und Zwiebeln

12 €

### FLAMMKUCHEN

mit Tomate, Mozzarella und hausgemachtem Pesto

12 €

### FLAMMKUCHEN

mit Ziegenkäse, Orange und Thymian

12 €

## SAFTIGE STEAKS

*frisch vom Lavastein-Grill*

### ZARTES RINDERFILET

Da der Rückenmuskel, aus dem das Filet geschnitten wird, vom Rind kaum beansprucht wird, ist das Fleisch hier ganz besonders zart und deswegen bei vielen Steak-Liebhabern so beliebt.

230 g

37 €

### Wahlweise mit Happy Foie Gras

Wer es nicht probiert, glaubt es nicht!

Die erste bio-zertifizierte und nicht-gestopfte Stopfleber aka Foie Gras.

47 €

### FLANKSTEAK IM GANZEN GEBRATEN

Als Flanksteak bezeichnet man nach US-amerikanischer Teilung ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleischs. Nach französischer Teilung wird es als Bavette de Flanquet bezeichnet. Es wird aus der Dünung - dem Bauchlappen - unterhalb des Rinderfilets abgetrennt. Zart & rosa serviert.

300 g

35 €

### GOLDGELBE MAISHÄHNCHENBRUST

Supreme Cut, Beilagen wählen Sie selbst.

22 €

Zu unseren Gerichten vom Grill können Sie sich zwei Beilagen Ihrer Wahl aussuchen:

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| 1. Pfannengemüse       | 5. Dauphinkartoffeln  |
| 2. Blattspinat         | 6. Gratin-Kartoffeln  |
| 3. Speck-Bohnen        | 7. Bratkartoffeln     |
| 4. Gebratene Waldpilze | 8. Süßkartoffelpommes |

## SPEISEKARTE

### ASIA STREET FOOD

#### ASIA VORSPEISENPLATTE FÜR ZWEI

Garnele im Kartoffelmantel, Green Curry-Sticks, Thai Samosa, Shrimp Wan Tan, Chicken Money Bag, Duck Spring, Asia Cheese Balls und Wakame-Salat

( PRO PERSON ) 10 €

#### ASIA ENTE

dazu gebratenen Nudeln, Asia-Wokgemüse, Erdnuss-Sate Sauce, Wasabi-Nüsse und Krabbenchip

22 €

#### MASSAMAN THAI CURRY

mit Thai-Gemüse, Huhn und Knusper-Garnele

22 €

#### ROTES THAI CURRY

mit Kokos Joghurt & geröstetem Sesam

22 €

#### VEGAN BOWL

Papuro, Wakamesalat, Quinoa, Mango-Chili, Chiasamen und Möhren-Ingwer

18 €

#### LAX BOWL

Papuro, Wakamesalat, Quinoa, Mango-Chili, Chiasamen, Möhren-Ingwer

18 €

#### TERIYAKI HÄHNCHEN BOWL

Papuro, Wakamesalat, Quinoa, Mango-Chili, Chiasamen, Möhren-Ingwer, Wasabi

18 €

### AUS DER SEE

#### LAX

im Limonen-Öl mit grünem Karamell-Spargel & Französische Röstkartoffeln mit Bärlauch-Pesto

25 €

#### ZANDER

auf der Haut gebraten mit Pfannengemüse & Gratinkartoffeln

25 €

### DESSERT

#### CREME BRÛLÉE

mit hausgemachten Himbeer-Sorbet

9 €

#### LEMON CURD SCHNITTE

mit Pistazien-Eis & Krokant

10 €

# GETRÄNKEKARTE

## APERITIVE

**SHERRY DRY SACK** 5 CL 5,50 €

**SHERRY SANDEMANN FINO** 5 CL 5,50 €

**GELDERMANN SEKT GRAND BRUT** 0,2 L 5,50 €

**APEROL SPRITZ** 7,50 €  
*Aperol, Prosecco, Orange*

**LILLET WILDBERRY** 7,50 €  
*Lillet blanc, Wildberry, frische Beeren*

**ROSATO MIO** 7,50 €  
*Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum, frische Beeren*

**CRANBERRY GIN TONIC** 8 €  
*Cranberry Nektar, Gin, Tonic Water*

**INGWER SPITZ** 8 €  
*Ingwer, Aperol, Ginger Ale, Prosecco, Rosmarinzweig*

**MOSCOW MULE** 7,50 €  
*Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze*

# GETRÄNKEKARTE

## KAFFEE & TEE

<b>KAFFEE TASSE</b>	<b>3 €</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>3 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>4,50 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>4 €</b>
<b>CAPPUCCIONO</b>	<b>4 €</b>
<b>MILCH KAFFEE</b>	<b>4 €</b>
<b>PURE TEA</b> <i>Sorten: Kamille, Pfefferminz, grün Lemon, Rooibos-orange, Darjeeling, Earl grey, Himbeere-Hibiskus</i>	<b>3,50 €</b>

## DIGESTIVE

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

# GETRÄNKEKARTE

## BIERE

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

## SOFTDRINKS

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

## SÄFTE

<b>APFELSAFT</b>	0,2L <b>3,00 €</b>	0,4L <b>6,00 €</b>
<b>ORANGENSAFT</b>	0,2L <b>3,00 €</b>	0,4L <b>6,00 €</b>
<b>KIRSCHNEKTAR</b>	0,2L <b>3,00 €</b>	0,4L <b>6,00 €</b>
<b>BANANENNEKTAR</b>	0,2L <b>3,00 €</b>	0,4L <b>6,00 €</b>
<b>TOMATENSAFT</b>	0,2L <b>3,00 €</b>	0,4L <b>6,00 €</b>
<b>RHABARBERNEKTAR</b>	0,2L <b>3,00 €</b>	0,4L <b>6,00 €</b>
<b>RHABARBERSAFTSCHORLE</b>	0,2L <b>3,00 €</b>	0,4L <b>5,00 €</b>
<b>APFELSAFTSCHORLE</b>	0,2L <b>3,00 €</b>	0,4L <b>5,00 €</b>

# GETRÄNKEKARTE

## WEINE

### *Weisswein*

0,2L    FL. 0,75L

**WEINGUT SCHWEDHELM / ZELLERTAL / PFALZ / DEUTSCHLAND**

*Grauburgunder 2020, mineralisch, kräftig & fruchtig, trocken*

**7€            25€**

**WEINGUT HOFMANN / MUSCHELKALK / RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND**

*Sauvignon Blanc 2019, fruchtig Passionsfrucht,*

*Maracuja, Fruchtbombe, trocken*

**7€            26€**

**WEINGUT CISTERZIENSER / CUVEE / RHEINHESSEN / DEUTSCHLAND**

*Chardonnay-Riesling 2020, schmelzig, sanft,*

*leichte säure, charakter Wein. trocken*

**7€            25€**

**WEINGUT SAN BENEDETTO / ZENATO / GARDASEE / ITALIEN**

*Lugana 2020, reife Frucht, charakter, feine säure,*

*Chef Empfehlung. Halbtrocken*

**10€           30€**

### *Rosewein*

**WEINGUT NIMMERVOLL / QUERGELESEN / ÖSTERREICH**

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

**7€            26€**

### *Rotwein*

**RESERVE DU COCHONNET / TRÜFFELSCHWEIN / FRANKREICH**

*Cuvee 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€**



## GETRÄNKEKARTE

### *Spirituosen aus der Region*

<b>GEIST VON DER SIZILIANISCHEN MANDARINE</b>	2 CL	<b>10 €</b>
<b>BRAND VON DER ERDBEERE</b>	2 CL	<b>15 €</b>
<b>CUVEE VON BERGAMOTTE &amp; VANILLE</b>	2 CL	<b>13 €</b>
<b>BRAND VON DER EUTINER KRETE</b>	2 CL	<b>10 €</b>
<b>GEIST VON DER WALDHIMBEERE</b>	2 CL	<b>9 €</b>
<b>BRAND VON DER SCHATTENMORELLE AUS STOCKSEE</b>	2 CL	<b>10 €</b>
<b>BRAND VON DER VINSCHGAUER WILLIAMS BIRNE</b>	2 CL	<b>9 €</b>
<b>GEIST VON DER SIZILIANISCHEN BLUTORANGE / MORO</b>	2 CL	<b>10 €</b>
<b>WAHLSCHER SCHNAPS BIRNE AUS DEM KASTANIENFASS</b>	2 CL	<b>14 €</b>
<b>RED COX BRAND VOM HOLSTEINER COX</b>	2 CL	<b>9 €</b>
<b>BRAND VON DER WACHAUER MARILLE</b>	2 CL	<b>9 €</b>