



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

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 €

PASTINAKENCREMESÜPPCHEN

mit Rehschinken und Orange

7 €

BÜFFELMOZZARELLA MIT MANGOCHUTNEY

mit Pinienkernen und Rucola

12 €

LOW CARB & VEGETARISCH

CESAR SALAD MIT KNUSPER HÄHNCHEN

mit Granatapfel, Avocado und Cesar-Dressing-Parmesan

15 €

LOW CARB BURGER

mit Büffelmozzarella, Avocado, Granatapfel und Parmesan

17 €

LAX BOWL

*Papuro, Wakamesalat, Quinoa, Mango-Chili, Chiasamen, Möhren-Ingwer
Saucen: Spicy Manila und Wild Karachi*

17 €

VEGAN BOWL

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

17 €

VEGETARISCHER BURGER

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

17 €

KARAMELL ZIEGENKÄSE & FEIGE

mit gebrannten Sonnenblumenkernen, Wildkräutersalat und Himbeer-Dressing

15 €

SPEISEKARTE

KLASSIKER

FRISCHES SCHNITZEL VOM KALB

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

25 €

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 €

RIB-EYE-STEAK

Das Rib-Eye-Steak hat einen Fettkern, welcher als Fettauage bezeichnet wird. Die von dem Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Marmorierung macht das Rib-Eye-Steak besonders saftig und verleiht ihm den herzhaften Geschmack.

280 g

30 €

RUMPSTEAK MIT KNUSPRIGEM FETTRAND

Charakteristisch für das Rumpsteak ist der typische Fettrand. Dieser verleiht dem Muskelfleisch darunter einen wunderbar kräftigen Geschmack. Dadurch gilt das Rumpsteak als einer der beliebtesten Steak-Cuts überhaupt.

200 g

26 €

SURF & TURF

1/2 Hummer, Rinderfilet auf Blattspinat und Gratin-Kartoffeln

Tagespreis

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 |

Besuchen Sie uns doch mal im Internet unter www.prinzenhuus.de
Suchen Sie noch den geeigneten Cateringservice? www.prinzenhuus-catering.de

SPEISEKARTE

ASIA STREET FOOD

ASIA ENTE

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

22 €

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 €

AUS DER SEE

LAX

auf Tomaten-Zucchini-Lauch Gemüse und Dauphinkartoffeln

25 €

SEEZUNGE ODER STEINBUTTFILET

auf Blattspinat, Gratin-Kartoffeln und Gurken-Salat

Tagespreis

PRINZENHUUS BURGER

PRINZENHUUS BURGER - ROSA GEGRILLT

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

19 €

SPICY SALSA BURGER - ROSA GEGRILLT

200g reines USA Prime Rindfleisch mit Avocado, Jalapeños, Mozzarella und Rucola

19 €

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

SPEISEKARTE

PRINZENHUUS DELUXE

Unsere Küchenchefin empfiehlt

LAMMKARREE

mit Speck-Bohnen & Gratin Kartoffeln und Lamm-Jus

29 €

KÖNIGS-KOTELETT

auf hausgemachtem Rotkohl, Serviertenknödeln und Rotwein-Jus

20 €

1/2 ENTE

auf Hausgemachtem Rotkohl, Serviertenknödeln und Orangen-Jus

25 €

REHRÜCKEN AUS DER HEIMISCHEN JAGD

rosa gebraten auf Saison-Gemüse (Fragen Sie gerne unseren Service.)

29 €

DESSERT

PEKANUSS-CARAMELL BROWNIE

mit hausgemachtem Vanilleeis und Krokant

9 €

DUETT VON VANILLE & BELGISCHER SCHOKOLADE

Lava Cake trifft Crème brûlée mit Orange-Sorbet

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, Rosmarinweig

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

GETRÄNKEKARTE

KAFFEE & TEE

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

DIGESTIVE

HELLBING	2 CL	3 €
JUBI	2 CL	3 €
LINIE	2 CL	3 €
BAILEYES	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 <i>(Für die Auswahl, fragen Sie bitte den Service.)</i>	2 CL	7 €

GETRÄNKEKARTE

BIERE

KÖNIG PILSENER (VOM FASS)	0,25L 3,00 €	0,4L 4,50 €
BENEDIKTINER HELL (VOM FASS)		0,5L 5,00 €
BENEDIKTINER HEFE WEIZEN (VOM FASS)	0,3L 3,00 €	0,5L 5,00 €
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 €
VITAMALZ / FLASCHE	0,33L 3,50 €	

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 €
THOMAS HENRY / 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 €
TOMATENSAFT	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

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

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