



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

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 €

PRINZENHUUS BURGER / SANDWICHES

CLUBSANDWICH

Hähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Tomate, Gurke, hausgemachte Parmesan-Mayonnaise,

Chicken breast, bacon, fried egg, tomato, cucumber, homemade parmesan mayonnaise

25 €

PRINZENHUUS BBQ-BURGER

Beef von der Deutschen Färsche, 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 Färsche, Avocado, Büffelmozzarella, Tomate, Rucola, Parmesan-Mayonnaise

Beef from the german heifer, avocado, buffalo mozzarella, tomato, arugula, parmesan 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-Mayonnaise
oder Süßkartoffel-Pommes mit Knoblauch-Parmesan-Dip

 vegetarisch möglich

 vegan möglich

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
Suchen Sie noch den geeigneten Cateringservice? www.prinzenhuus-catering.de

SPEISEKARTE

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

25 €

MAISHÄHNCHENBRUST

auf Wokgemüse und Dauphinekartoffeln
Corn chicken breast on stir-fried vegetables and dauphine potatoes

25 €

FLANKSTEAK ROSA GEGRILLT

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

35 €

GESCHMORTE OCHSENBACKE

mit Möhren und Gratinkartoffeln
with carrots and au gratin potatoes

32 €

ZANDER FILET

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

28 €

 vegetarisch möglich

 vegan möglich

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
Suchen Sie noch den geeigneten Cateringservice? www.prinzenhuus-catering.de

SPEISEKARTE

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 „BASTA“

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

✓ 23 €

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 €

✓ vegetarisch möglich

✓ vegan möglich

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
Suchen Sie noch den geeigneten Cateringservice? www.prinzenhuus-catering.de

GETRÄNKEKARTE

APERITIVE

SHERRY DRY SACK 5 CL 5,50 €

SHERRY SANDEMANN FINO 5 CL 5,50 €

GELDERMANN SEKT GRAND BRUT 0,1 L 5,50 €

APEROL SPRITZ 7,50 €
Aperol, Prosecco, Orange

LILLET WILDBERRY 7,50 €
Lillet blanc, Wildberry, frische Beeren (Alkoholfrei möglich)

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

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

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

MOSCOW MULE 7,50 €
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 <i>(Für die Auswahl fragen Sie bitte den Service.)</i>	2 CL	7 €

GETRÄNKEKARTE

BIERE

KÖNIG PILSENER (VOM FASS)	0,25L 3,50 €	0,4L 5,00 €
BENEDIKTINER HELL (VOM FASS)		0,5L 5,00 €
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 €
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 €
SCHWEPPEES / 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

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€

Roséwein

WEINGUT KORELL / DEUTSCHLAND

Cuvee 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 €
WAHLSCHE 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 €