

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Herzlich willkommen auf der Prinzeninsel im Plöner See!

Nehmen Sie Platz, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie Ihren Blick schweifen. Sie werden feststellen, dass die Prinzeninsel ein einmalig schöner Flecken Erde ist. Neben unserer Küche bietet die geschichtsträchtige Halbinsel viele einzigartige Ausblicke und lädt zum Verweilen ein.

Zu entdecken gibt es einiges: seltene Tierrassen, den Kaiserin Auguste Victoria-Pavillon an der Südspitze der Insel, eine Badestelle am „Prinzenbad“ und unseren neuen „Prinzen-Shop“ mit Spezialitäten und individuellen Souvenirs. Nicht zu vergessen: Die vielen historischen Fotografien und Erinnerungsstücke der Namensgeber dieses Idylls - den Prinzen aus dem Hause Hohenzollern.

Apropos „Hohenzollern“: Zwischen 1896 und 1910 diente die Prinzeninsel den Söhnen des letzten deutschen Kaisers Wilhelm II. als Lehrstätte für Landwirtschaft. Sie wurden zusammen mit Schülern aus der Plöner Kadettenanstalt im unweit entfernten Prinzenhaus unterrichtet und kamen an den Wochenenden auf die Insel, um hier buchstäblich „eigene Früchte zu ernten“. Daran erinnert auch die lateinische Inschrift über dem Eingang des Niedersächsischen Bauernhauses „Nihil melior nihil homini libero dignius agricultura“ (Nichts ist besser, nichts dem freien Menschen würdiger, als die Landwirtschaft). Häufig erhielten sie dabei Besuch von ihrer Mutter Kaiserin Auguste Victoria. Bis heute befindet sich die Prinzeninsel im Eigentum der Nachfahren des preußischen Königshauses.

Die Mitarbeiter der Prinzeninsel sind sich der großen Tradition dieses Ortes bewusst und möchten Sie, als unsere Gäste, ebenso dafür begeistern. Fühlen Sie sich wohl bei uns und genießen Sie Ihren Aufenthalt: Ein Tag auf der Prinzeninsel ist und bleibt etwas ganz Besonderes!

Herzlich

Ihr Frank Nettelau und das „Prinzeninsel-Team“

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Speisekarte

gültig ab 29.04.17

Suppen:

Holsteiner Kartoffelsuppe

mit feinen Würfeln vom Katenschinken

4,80 €

Gulaschsuppe

vom Rind mit Champignons und Paprika

5,90 €

Holsteiner Gerichte:

Bauernfrühstück

leckeres Bratkartoffelomelette garniert mit Salatanleger, Gewürzgurke dazu Holsteiner Katenschinken

10,90 €

Sauerfleisch

in Süß/Sauer eingekochter Schweinenacken garniert mit Salatanleger, Gewürzgurke dazu unsere Remoulade und Holsteiner Bratkartoffeln

12,90 €

Tönninger Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“

auf Hausfrauensoße mit Apfel, Zwiebel und Gurke dazu eine Salatbeilage und Holsteiner Bratkartoffeln

14,90 €

Gebackener Krustenbraten

Schweinerücken gefüllt mit Rosinen, Äpfeln, Backpflaumen und Thymian dazu reichen wir Apfelrotkohl, Salzkartoffeln.

15,90 €

Salate:

Kleiner gemischter Salat

5,90 €

Großer gemischter Salat

9,90 €

-mit Hähnchenbruststreifen

13,90 €

-mit Streifen vom Schweinefilet

15,90 €

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Hauptgerichte:

Schweineschnitzel

aus dem Schweinerücken paniert und gebraten dazu Kräuterbutter, Salatbeilage und Holsteiner Bratkartoffeln.

16,90 €

-mit einer Champignonsoße

17,90 €

„Pannfisch nach Art des Hauses“

mit Streifen vom frischen Lauch, Senfsoße, Bratkartoffeln, Salatbeilage.

17,90 €

Hähnchenbrustfilet

gebratene Hähnchenbrust mit Frischkäse überbacken an Berner Soße dazu reichen wir Brokkoli röschen und Tagliatelle.

17,90 €

Lammbraten

geschmorter Lammbraten aus der Keule dazu gebutterte Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln.

18,90 €

„Barschfilet Prinzeninsel“

gebratenes Barschfilet aus dem Plöner See mit Kräuterbutter dazu eine Salatbeilage und Holsteiner Bratkartoffeln.

19,90 €

„Schweinefilet Prinzeninsel“

gebratene Schweinemedallions an einer Rotweinjus auf Champignon-Zwiebel-Gemüse dazu reichen wir ein Salatanleger und Holsteiner Bratkartoffeln.

19,90 €

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Kindergerichte:

„3 Musketiere“

3 Kartoffelpuffer garniert mit Apfelmus

4,50 €

„Moby Dick“

paniert und gebratenes Fischfilet mit Sour Crème
dazu Pommes frites

7,90 €

„Piratenteller“

paniert und gebratenes Schnitzel vom Schweinefilet mit Sour Crème
dazu Pommes frites

7,90 €

„Portion Pommes Frites“

Extra dicke Pommes mit Sour Crème
-oder klassisch mit Ketchup und Mayo

3,50 €

„Mopsteller“

leerer Teller mit Kinderbesteck zum trommeln

0,00 €

Vegetarisch:

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit Sour Creme und Salatbeilage

7,90 €

-mit gebratenem Gemüse

13,90 €

Vegan:

Gemüse Tagliatelle

in Olivenöl pikant gebratenes Gemüse mit Gartenkräutern
und ein Hauch Knoblauch abgeschmeckt auf Tagliatelle

16,90 €

Dessert:

Rote Grütze

Holsteiner Rote Grütze dazu Vanillesoße

4,90 €

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Der Küchenchef empfiehlt in der Spargelzeit:

Wir beziehen unseren Spargel vom



ganz in unserer Nähe.

Spargelcremesuppe

mit Fleischklößchen

6,80 €

Liensfelder Stangenspargel

mit Nuss-Butter oder Hollandaise dazu Petersilienkartoffeln

17,50 €

-mit einem Schnitzel vom Schweinerücken

19,90 €

-mit Holsteiner Katenschinken

19,90 €

-mit Barschfilet aus dem Plöner See

22,50 €

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Eiskarte

Eiszwerg

Köstliche Chocolate Chips und Creme Vanilla, garniert mit Smarties und Sahne 3,90 €

Eisflöckchen

Köstliches MÖVENPICK Eis, garniert mit einem Topping 3,90 €

Kleiner Genuss

Köstliches MÖVENPICK Eis, gekrönt von einer Sahnehaube und Schokosoße 3,90 €

Fruchtvergnügen

*Verführerisches Brombeer Creme Fraiche und Cioccolata Stracciatella auf Früchten,
garniert mit Sahne und Fruchtsoße* 6,40 €

Nussgenuss

*Köstliches Chocolate Chips, Malpe Walnuts und Tres Leches Macadamia,
garniert mit verschiedenen Nüssen und einer Sahnehaube* 5,50 €

Rote Grütze

*Zartschmelzendes Creme Vanilla,
auf Roter Grütze, gekrönt von einer Sahnehaube* 4,90 €

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Schwarzwald-Kirsch-Becher

Der Klassiker unter den Eisbechern, zartschmelzendes Creme Vanilla und Chocolate Chips, garniert mit Kirschen, gekrönt von einer Sahnehaube 6,40 €

Coupe Danemark

zartschmelzendes Creme Vanilla, garniert mit Sahne, Schokoraspeln und Schokosoße 5,60 €

Schweden-Eisbecher

zartschmelzendes Creme Vanilla, angerichtet auf Ragout von Äpfeln, garniert mit Sahnehaube und Eierlikör 5,90 €

Wiener Apfelstrudel

zartschmelzendes Creme Vanilla und Wiener Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig, serviert mit Sahne 4,90 €

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Heiße Getränke:

Tasse Kaffee	2,30 €
Becher Kaffee auch koffeinfrei erhältlich	2,70 €
Becher Kaffee Creme	2,90 €
Milchkaffee	3,20 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,30 €
Latte Macchiato auch mit Karamell, Vanille oder Haselnuss	3,80 € 4,20 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Tee aus dem Hause Eilles Rooibusch,-Vanille, Kräuter, Darjeeling, Sommerbeere, Grüner Tee und Pfefferminze	3,00 €
Schokoprinzessin (Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne)	5,90 €
Zöllner (Heiße Schokolade mit Rum und Sahne)	5,90 €
Pharisäer (Kaffee (9) mit Rum und Sahne)	5,90 €

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Mineralwasser:

Gerolsteiner Sprudel (Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure)	0,25l	2,40 €
Gerolsteiner Sprudel (Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure)	0,75l	6,50 €
Gerolsteiner Naturell (Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure)	0,25l	2,40 €
Gerolsteiner Naturell (Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure)	0,75l	6,50 €

Limonaden:

Coca Cola ^{1/3} Fanta ^{1/2/12} Sprite ¹² Spezi ^{1/2/3/12}	0,3l	2,90 €
Coca Cola ^{1/3} Fanta ^{1/2/12} Sprite ¹² Spezi ^{1/2/3/12}	0,5l	4,40 €
Coca Cola Light Flasche ^{1/3/9/10}	0,2l	2,90 €

Säfte:

Apfelsaft naturtrüb	0,3l	3,50 €	0,5l	5,00 €
Orangensaft	0,3l	3,50 €	0,5l	5,00 €
Bananennektar	0,3l	3,50 €	0,5l	5,00 €
Kirschnektar	0,3l	3,50 €	0,5l	5,00 €
Kiba (Kirsch und Bananennektar)	0,3l	3,50 €	0,5l	5,00 €
Rhabarbersaft	0,3l	3,50 €	0,5l	5,00 €
Apfelschorle naturtrüb	0,3l	3,30 €	0,5l	4,50 €
Rhabarberschorle	0,3l	3,30 €	0,5l	5,00 €

Biere vom Fass:

Preußens Pilsener	0,3l	3,20 €
Preußens Pilsener	0,5l	4,50 €
König Pilsener	0,3l	3,20 €
König Pilsener	0,5l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,20 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,50 €
Alsterwasser	0,3l	3,20 €
Alsterwasser	0,5l	4,50 €

Biere aus der Flasche:

König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,20 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,60 €
Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,60 €
Vitalmalz	0,33l	2,90 €

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Aperetifs:

Hugo (Holunderblütensierup mit Prosecco)		0,2l	6,00 €
Aperol Spritz "Inselerfrischung" (Aperol mit Prosecco) ^{1/10}	15 %	0,2l	6,00 €
Aperol ^{1/10}	15%	5cl	4,20 €
Martini Bianco	15%	5cl	4,20 €
Sherry Medium	15%	5cl	4,20 €
Campari ¹	5%	5cl	4,20 €

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Hausbrände von Vallender:

Mirabellengeist	45%	2cl	6,00 €
Williams-Christ	45%	2cl	6,00 €
Waldhimbeergeist	43%	2cl	6,00 €
Haselnussgeist	40%	2cl	6,00 €

Schnäpse:

Grappa	40%	2cl	3,90 €
Hardenberg Korn	32%	2cl	2,50 €
Helbing Kümmel	35%	2cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	42%	2cl	3,00 €
Malteser	40%	2cl	3,00 €
Finlandia Wodka	40%	2cl	3,00 €
Ramazzotti	30%	2cl	3,00 €
Jägermeister	35%	2cl	3,00 €
Fernet Branca	40%	2cl	3,00 €
Sambuca extra	40%	2cl	3,00 €
Cognac Ortard	40%	2cl	6,00 €
Havanna Club	40%	2cl	4,00 €
Hansen Rum	38%	2cl	2,50 €
Jack Daniels Whiskey ¹	40%	2cl	3,00 €
Baileys ¹	17%	2cl	2,50 €
Amaretto	28%	2cl	2,50 €
Eierlikör	14%	2cl	2,50 €

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Weißwein*

Grauer Burgunder Leiselheimer Vulkanfelsen tr.	0,2l	5,80 €
Baden-Kaiserstuhl, Graf von Kageneck	1,0l	19,80 €
fein ausgeprägtes Bouquet von Honigmelone und reifen gelben Früchten, zarte Zitrusnote, am Gaumen cremig, saftig und rund		
Riesling Weinheimer Rittersberg trocken	0,2l	5,50 €
Baden-Kaiserstuhl, Graf von Kageneck	1,0l	19,80 €
elegant, mit pikanten Pfirsichnoten und feiner, gut balancierter Säure		
Chardonnay Torre dei Vescovi DOC trocken	0,2l	5,30 €
Italien / Veneto, Cantina Colli Vicentini	0,75l	17,80 €
feine, elegante Nase, dezente Duftnoten nach Wiesenblumen und gelben Früchten, vollmundig und weich, schöne Balance		
Radio Boca Verdejo trocken	0,2l	5,50 €
Spanien / Castilla y Leon, Bodegas Hijos de Alberto	0,75l	18,40 €
frisch und saftig mit Bouquet von Blüten, Äpfeln, tropischen Früchten, am Gaumen erfrischend, mit mineralischer Eleganz und überraschender Fülle		
Müller-Thurgau halbtrocken	0,2l	4,40 €
Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann	1,0l	17,60 €
blumiger Duft, Noten von Apfel und Zitrus, am Gaumen fein und mineralisch, gelungene Harmonie von Frische und saftiger Fülle mit toller Länge		

Rosé*

Radio Boca Rosado trocken	0,2l	4,90 €
Spanien / Valencia, Bodegas Hijos de Alberto	0,75l	16,90 €
erfrischender Duft von Erdbeeren und Himbeeren mit blumiger Note, am Gaumen saftig und geschmeidig, das Finale ist wunderbar fruchtig.		

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Rotwein*

Spätburgunder Riegeler Vulkanfels trocken	0,2l	5,60 €
Baden-Kaiserstuhl, Graf von Kageneck	1,0l	19,80 €
Bouquet von zartwürziger dunkler Waldbeere, am Gaumen leicht und zart, milde Säure, rund im Abgang.		
Merlot Lergemüller trocken	0,2l	5,20 €
Pfalz, Weingut Lergemüller	1,0l	19,80 €
saftig und kraftvoll, Duft von reifen roten Früchten und etwas Paprika, weiche Tannine, schöne Länge.		
Cabernet Sauvignon Torre dei Vescovi DOC tr.	0,2l	4,90 €
Italien / Veneto, Cantina Colli Vicentini	0,75l	17,40 €
elegantes Bouquet nach Cassis, Vanille und Waldbeeren, vollmundig mit weicher Tanninstruktur, im Abgang feine Kakaonoten, delikate cremig und vollmundig		
Radio Boca Tempranillo trocken	0,2l	5,50 €
Spanien / Valencia, Bodegas Hijos de Alberto	0,75l	18,40 €
Noten von reifen Pflaumen und Kirschen, auch Zimt und Vanille, am Gaumen weich, vollmundig und ausgewogen, mit langem Finale aus mehrmonatiger Reife im Eichenfass		
Blauer Portugieser halbtrocken	0,2l	4,60 €
Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann	1,0l	18,80 €
im Bouquet fruchtig süße Aromen der Erdbeere und Himbeere, mittlere Fülle, rund und weich, wunderbare Balance von Restsüße und Frische		

* Weine enthalten Sulfite und sind nicht Vegan.

Prosecco*

Castell Fraenzi	0,1l	3,90 €
Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,75l	24,90 €
erfrischend und prickelnd mit feinem Schmelz und Duft nach Pfirsich und Stachelbeere		
Prosecco Frizzante Frivolo DOC	0,1l	3,50 €
Italien / Veneto, Casa Defra	0,75l	19,90 €
fruchtig, spritzig mit feiner Perlage, Aromen von Birne und Apfel		