

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!

Herzlichst

Ihr Frank Nettelau und das „**Prinzeninsel-Team**“

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Speisekarte

(Viele Speisen sind als kleine Portion erhältlich)

Vorspeisen

- Pikant gefüllter Crêpe (A,C,G) 6,20€
mit pikanter Gemüsefüllung, Salatbeilage und Kräuterbaguette
- Couscoussalat (A.G) 6,90€
mildes Paprika-Couscous mit mariniertes Hähnchenbrust,
dazu Brot und Joghurt-Minz-Dip

Suppen

- Holsteiner Kartoffelsuppe* (A,G,I) Terrine 4,80€
mit feinen Würfeln vom Katenschinken Tasse 3,20€
- Gulaschsuppe vom Rind* (A) Terrine 5,90€
mit Champignons und Paprika Tasse 3,90€

Unsere Klassiker

- Bauernfrühstück (C,G,J) 10,90€
an Salatbeilage mit Katenschinken und Gewürzgurke
- Sauerfleisch (G,J,I) 11,90€
süß-sauer gekochter Schweinenacken mit Salatbeilage,
Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade
- Matjes nach „Hausfrauen Art“ (D,G) 14,90€
mildes Matjesfilet an Hausfrauensauce mit Salatbeilage und
Bratkartoffeln

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Roastbeef (G,J) 14,50€
rosa gegart mit Salatbeilage, Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

Salate

Gemischter Salat, (A,D,G,J) 6,50€
wahlweise mit Hausdressing oder Thymianvinaigrette und Brot

mit scharfen Rindfleischstreifen 13,50€

mit gebratenem Barschfilet 12,20€

mit Hähnchenbrust 10,80€

Kleiner Beilagensalat (G,J) 4,50€

Gurkensalat à la Chef (G,) 4,50€

Fleisch

Rumpsteak (G) 22,90€
mit Champignon-Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Gebratene Hähnchenbrust (G) 13,80€
auf glasiertem Möhrengemüse und Kräuterreis

Schnitzel „Wiener Art“ (A,C,G,J) 12,50€
aus dem Schweinerücken mit Pommes frites und Salat

Schweinerückensteak (A,C,G,I) 14,20€
mit Speckbohnen, Bratensauce und Macaire-Kartoffeln

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Fisch

Pannfisch „Prinzeninsel“	(A,D,G,J)	11,50€
gedünstetes Seelachsfilet mit Porree, Senfsauce und Bratkartoffeln		
Zanderfilet	(A,D,G)	14,80€
auf der Haut gebraten an Rahmspinat, Dillsauce und Salzkartoffeln		
Gebratenes Rotbarschfilet	(A,D,G)	10,50€
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln		
Fischteller „Prinzeninsel“	(A,D,G)	13,60€
zwei gebratene Fischfilets mit Gurkensalat und Salzkartoffeln		

Vegetarisch und Vegan

Ofenkartoffel	(G,I)	10,50€	
wahlweise mit Salat oder gebratenem Gemüse und Sour Cream			
Bandnudeln à la Chef	(A,C,G)	9,90€	
mit gebratenem, tomatisiertem Gemüse			
Zucchini-Spaghetti á la carbonara	(F,H)	Vegan	13,40€
feine Zucchini-Spaghetti mit geräuchertem Tofu			

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Dessert

Rote Grütze	(C,G)	4,90€
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße		
Bayrisch Creme	(A,C,G)	5,60€
mit Erdbeer-Crumble-Topping		
Erdnuss-Karamell-Parfait	(C,E,H)	6,80€
cremig Halbfrorenes mit Vanillesauce		
Mousse au chocolat	(C,G)	7,20€
mit fruchtigem Mangokompott		

Eis

Eiszwerg	(C,G)	3,90€
„Chocolate Chips“ und „Crème Vanilla“, mit Smarties und Sahne		
Eiskaffee	(C,G)	3,90€
kühler Kaffeegenuss mit „Crème Vanilla“ und einer Sahnehaube		
Eisschokolade	(C,G)	4,30€
erfrischende Trinkschokolade mit „Crème Vanilla“ und einer Sahnehaube		
Gemischtes Eis	(C,G)	5,80€
„Crème Vanilla“, Erdbeereis und „Chocolate Chips“,		

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

mit einer Sahnehaube

Coupé Danemark (C,G) 5,60€
„Crème Vanilla“, mit Sahne, Schokoraspeln und Schokosoße

Schweden-Eisbecher (C,G) 5,90€
„Crème Vanilla“ auf Apfelkompott mit Sahnehaube und Eierlikör

Heiße Getränke

Tasse Kaffee 9 2,30€

Becher Kaffee 9 2,70€
auch koffeinfrei erhältlich

Kaffee Creme 9 2,90€

Milchkaffee 9 (G) 3,20€

Cappuccino 9 (G) 2,90€

Espresso 9 2,30€

Latte Macchiato 9 (G,H) 3,80€
auch mit Karamell, Vanille oder Haselnuss 4,20€

Heiße Schokolade (G) 2,90€

Heiße Schokolade mit Sahne (G) 3,50€

Tee aus dem Hause Eilles 9 3,00€
Rooibos,-Vanille, Kräuter, Darjeeling, Sommerbeere, Grüner Tee und Pfefferminz

Schokoprinzessin (G) 5,90€
(Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne)

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Zöllner (G) 5,90€
(Heiße Schokolade mit Rum und Sahne)

Pharisäer 9 (G) 5,90€
(Kaffee mit Rum und Sahne)

Mineralwasser

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

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

Limonaden

Coca Cola 1/3 Fanta 1/2/12 Sprite 12 0,3 l 2,90€

Spezi 1/2/3/12 0,5 l 4,40€

Coca Cola Light Flasche 1/3/9/10 0,2 l 2,90€

Säfte

Apfelsaft 0,3 l 3,50€

Naturtrüb 0,5 l 5,00€

Orangensaft 0,3 l 3,50€

0,5 l 5,00€

Bananennektar 0,3 l 3,50€

0,5 l 5,00€

Kirschnektar 0,3 l 3,50€

0,5 l 5,00€

KiBa 0,3 l 3,50€

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

(Kirsch- und Bananennektar)	0,5 l	5,00€
Rhabarbersaft	0,3 l	3,50€
	0,5 l	5,00€
Apfelschorle	0,3 l	3,30€
naturrüb	0,5 l	4,50€
Rhabarberschorle	0,3 l	3,30€
	0,5 l	4,50€

Biere vom Fass

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

Biere aus der Flasche:

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,20€
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,20€
	0,5 l	4,50€
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,60€
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	4,60€
Vitamalz	0,33 l	2,90€

Aperitifs:

Hugo	0,2 l	6,00€
(Holunderblütensirup mit Prosecco)		
Aperol Spritz "Inselerfrischung"	0,2 l	6,00€
(Aperol mit Prosecco) ^{1/10}		

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Aperol 1/10	5 cl	4,20€
Martini Bianco	5 cl	4,20€
Sherry Medium	5 cl	4,20€
Campari 1	5 cl	4,20€

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

Hausbrände von Vallender:

Mirabellengeist	2 cl	6,00€
Williams-Christ	2 cl	6,00€
Waldhimbeergeist	2 cl	6,00€
Haselnussgeist	2 cl	6,00€

Schnäpse:

Grappa	2 cl	3,90€
Hardenberg Korn	2 cl	2,50€
Helbing Kümmel	2 cl	2,50€
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00€
Malteser	2 cl	3,00€
Finlandia Wodka	2 cl	3,00€
Ramazotti	2 cl	3,00€
Jägermeister	2 cl	3,00€
Fernet Branca	2 cl	3,00€

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

Sambuca extra	2 cl	3,00€
Cognac Otard	2 cl	6,00€
Havana Club	2 cl	4,00€
Hansen Rum	2 cl	2,50€
Jack Daniels Whiskey ¹	2 cl	3,00€
Baileys ¹	2 cl	2,50€
Amaretto	2 cl	2,50€
Eierlikör	2 cl	2,50€

Weißwein*

Grauburgunder Leiselheimer Vulkanfelsen tr.	0,2 l	5,80€
Baden-Kaiserstuhl, Graf von Kageneck	1,0 l	19,80€

fein ausgeprägtes Bouquet von Honigmelone und reifen gelben Früchten, zarte Zitrusnote, am Gaumen cremig, saftig und rund

Riesling Kenzinger Hummelberg trocken	0,2 l	5,50€
Baden-Kaiserstuhl, Graf von Kageneck	1,0 l	19,80€

Feinherb, fruchtiges Aroma nach Ananas und Zitrusfrucht

Chardonnay Torre dei Vescovi DOC trocken	0,2 l	5,30€
Italien / Veneto, Cantina Colli Vicentini	0,75 l	17,80€

feine, elegante Nase, dezente Duftnoten nach Wiesenblumen und gelben Früchten, vollmundig und weich, schöne Balance

Radio Boca Verdejo trocken	0,2 l	5,50€
Spanien / Castilla y Leon, Bodegas Hijos de Alberto	0,75 l	18,40€

frisch und saftig mit Bouquet von Blüten, Äpfeln, tropischen Früchten, am Gaumen erfrischend, mit mineralischer Eleganz und überraschender Fülle

Müller-Thurgau halbtrocken	0,2 l	4,40€
Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann	1,0 l	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	0,2 l	4,90€
Spanien / Valencia, Bodegas Hijos de Alberto	0,75 l	17,60€

erfrischender Duft von Erdbeeren und Himbeeren mit blumiger Note, am Gaumen

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

saftig und geschmeidig, das Finale ist wunderbar fruchtig.

Rotwein *

Spätburgunder Riegeler Vulkanfelsen trocken 0,2 l 5,60€
Baden-Kaiserstuhl, Graf von Kageneck 1,0 l 19,80€

Bouquet von zartwürziger dunkler Waldbeere, am Gaumen leicht und zart, milde Säure, rund im Abgang.

Merlot Lergenmüller trocken 0,2 l 5,20€
Pfalz, Weingut Lergenmüller 1,0 l 19,80€

saftig und kraftvoll, Duft von reifen roten Früchten und etwas Paprika, weiche Tannine, schöne Länge.

Cabernet Sauvignon Torre dei Vescovi DOC tr. 0,2 l 4,90€
Italien / Veneto, Cantina Colli Vicentini 0,75 l 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 0,2 l 5,50€
Spanien / Valencia, Bodegas Hijos de Alberto 0,75 l 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 0,2 l 4,60€
Pfalz, Weingut Karl Pfaffmann 1,0 l 18,80€

im Bouquet fruchtig süße Aromen der Erdbeere und Himbeere, mittlere Fülle, rund und weich, wunderbare Balance von Restsüße und Frische

Prosecco*

Castell Fraenzi 0,1 l 3,90€
Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt 0,75 l 24,90€

erfrischend und prickelnd mit feinem Schmelz und Duft nach Pfirsich und Stachelbeere

Prosecco Frizzante Frivolo DOC 0,1 l 3,50€
Italien / Veneto, Casa Defra 0,75 l 19,90€

fruchtig, spritzig mit feiner Perlage, Aromen von Birne und Apfel

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

* Weine enthalten Sulfite und sind nicht Vegan.

Wir richten auch Veranstaltungen aller Art
aus.

Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie
gern.

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition



Beschreibung der Allergene:

- A Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

PRINZENINSEL

Genuss mit Tradition

- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
- H Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- L Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l.
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.