

**Frühjahr – Sommer
Menüvorschläge 2017**

**für einheitliches Essen
ab 7 Personen**

**Restaurant & Hotel
Hohenzollern
GmbH**

Am Silberberg 50

**53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel. 02641 – 97 3-0
Fax. 02641 – 59 97
www.hotelhohenzollern.com
e-mail:info@hotelhohenzollern.com**

Menu I

Amuse bouche

Bärlauchschaumsuppe mit geräucherter Lachsforelle

Mit Schinken und Salbei gebratene Maispoulardenbrust
feine Nudeln, Blattspinat und Marsallajus

Mirabellen- Creme brûlée mit Himbeersorbet

EUR 38,00

Menu II

Amuse bouche

Bunte Blatt- und verschiedene Rohkostsalate in Zitronen-Joghurt-Dressing

Mit Kräutern gratinierte Maischolle
auf Kartoffel-Lauch-Gemüse

Blaubeercrêpes mit Lavendelhonig-Eis und Mandelsabayon

EUR 38,00

Menu III

Amuse bouche

Frühlingslauchcrèmesuppe mit glasierten Bachkrebse

Kalbstafelspitz mit Waldpilzen in Rahm geschmort
mit Serviettenknödelscheiben und Spitzkohlgemüse

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanilleeis und Mandel-Orangenhippe

EUR 38,00

Menu IV

Amuse bouche

Matjesfilets mit marinierten Kopfsalatherzen
an Apfel-Meerrettichschmand

Kaninchenkeule in Estragon-Sherry-Fumet brasiert
mit Vichykarotten und Bandnudeln

Weißes Schokoladeneis mit Rhabarberschaum souffliert

EUR 40,--

Menu V

Amuse bouche

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Kaviarnocke

Forellenfilet im Gemüsesud gedämpft

Rosa gebratene Entenbrust mit in Pastis geschmortem Chicorée
und Maispolenta

Karamellierte Rhabarbercrème mit gebackener Erdbeere

EUR 45,--

Menu VI

Amuse bouche

Mit altem Balsamessig gebratene Kaninchenleber auf Rucolasalat
und marinierten Bohnenkernen

Lachsfilet mit Spinat im Brickteig gebacken
an Orangen-Safran-Sauce

Schwäbisch-Hallischer Jungschweinrücken mit Bayrisch-Kraut
und Thymian-Kartoffeln

Waldmeisterschaum mit marinierten Erdbeeren und Champagnercrèmeis

EUR 50,00

Menu VII

Amuse Bouche

Cantaloup-Melone mit Rauchfleisch und Romanasalatherzen

Gegrillte Rotbarbe im aufgeschäumten Curry-Zitronengrassud

Kalbsrückentranchen auf gebratenem Kartoffel-Spargel-Gemüse

Karamellierte Ananas mit Rumsavarin und Schokoladen-Kokos-Eis

EUR 50,00

Menu VIII

Amuse bouche

Vitello Tonato mit Radiccio Rosso in Kapernvinaigrette

Strauchtomatenessenz mit Basilikumnocken und Seeteufelscheiben

Toskanischer Lamnbraten mit Baroloartischocken
und Rosmarinkartoffeln

Limetten-Panna-Cotta mit Erdbeer-Minzsalat

EUR 56,--

Menu IX

Amuse bouche

Roh marinierte Rinderfiletscheiben
mit Rucolasalat und Parmesanspänen

Kalte Andalusische Gemüsesuppe
mit Ricotta und Oliven

Gegrillte Jakobsmuschel
auf Fenchel-Staudensellerie-Gemüse

Lammrücken im Brickteig gebacken
mit ligurischem Gemüse und Tomatenpolenta an Olivensauce

Red-Moon-Melonenkaltschale mit Limetten-Basilikumsorbet

EUR 65,--

Menu X

Amuse bouche

Felchen-Lachsforellen-Tatar und glasierte Bachkrebse
an Spargelspitzen in Kerbelvinaigrette

Gefüllte Zucchini-Blüte an Paprika-Buttersauce

Lackierte Entenbrust auf asiatischem Gemüsecurry

Im Ganzen mit Olivenöl und Kräutern pochiertes Kalbsfilet,
junges Gemüse und feine Nudeln

Champagner-Waldbeer-Süppchen mit Holunderblütensorbet

EUR 65,--

Menu XI

Amuse bouche

Gedämpfter Hummer an Melonen-Basilikum-Chutney

Kaninchenkotelette mit Karotten-Ingwer-Purée
und gebratenem grünen Spargel

Seeteufelfilet auf Spinat-Safran-Risotto

Bresse-Taubenbrust im Artischockenboden
mit Vanillekohlrabi und Pommes-Maxim

Rhabarbersoufflé und Erdbeeressenz mit weißem Schokoladeneis

EUR 70,--

Menu XII

Amuse bouche

Seezungen-Hummer-Roulade in Zuckererbsencreme
mit Vanillecoulis

Poeliertes Schwarzfederhuhn im aufgeschäumten Spitzmorchelsud

Steinbuttfilet auf glasierten Gartengurken mit feinen Nudeln
und Champagnerschaumsauce

Rosa gebratener Rehrücken mit Maiwirsing, Selleriepurée
und Haselnusspätzle an GewürzkirschsaUCE

Frische Waldbeeren im Riesling-Auslese-Gelée
mit Weinbergspfirsichgranité

EUR 70,--

Vegetarische Hauptgänge

Auberginen-Taleggio-Lasagne mit Strauchtomatensauce

Getrüffelte Bandnudeln mit pochierten Eiern und Blattspinat

Gefüllter Artischockenboden mit Kartoffelkruste und ZucchiniGemüse

Steinpilz-Pfifferlingsragout mit bunten Nudeln

Auf Tomatennudeln geschmolzener Büffelmozzarella mit Basilikumpesto

Asiatisches Gemüsecurry mit rotem Camargue-Reis

Radiccio-Rosso-Raviolo mit St. Felicienne gefüllt
an Sauce Mostarde Violette

Kartoffel-Rucola-Knödel mit Tomaten-Oliven-Steinpilz-Schmelze

Spinat-Safran-Risotto mit roter Paprikabutter-Sauce

je Hauptgericht EUR 22,00