

Restaurant & Hotel

Hohenzollern

an der Ahr

FRÜHLINGS - MENÜ

Atlantik Hummer
Vodka-Melone, Serrano-Schinken, Strauchtomatensorbet



Steinbutt- und Seeteufelfilet
pochiert und gebraten
Holunderblüten-Sauvignon-Blanc-Sauce
grüner Spargel, Erbsenschoten



Maibockrücken
Lorbeer-Zimtblüten-Jus
Pfifferlinge, Maiwirsing
Kartoffel-Baumkuchen



Geröstete Gänsestopfleber
Portwein-Rhabarber, Karamellbrioche



Erdbeermousse mit Maibowlengelee-Kern
Frischkäsetörtchen, Basilikum-Panna Cotta, Winzersektorsorbet

als 3-Gang Menü € 55

als 4-Gang Menü € 65

als 5-Gang-Menü € 75

Der Menüpreis beinhaltet Dessert
Änderungen erfordern eine Preisanpassung

VORSPEISEN, ZWISCHENGERICHTE UND SUPPEN

Austern auf Eis serviert und Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt	pro Stück
Fine de Claire	€ 3,50
Gillardeau	€ 5,00
Ochsenherztomate, mit Büffel Mozzarella, Balsamico und Basilikumpesto geschichtet wilder Ruccola in Pinienkern-Vinaigrette	€ 16
Eifelkaninchen in Estragonbutter poeliert Spargelsalat, Kerbel-Vinaigrette	€ 15
Gegrillte Roastbeefscheiben, Seewasser-Riesengarnelen ligurische Gemüsetapenade, Parmesanaioli, Avocado	€ 18
Ausgesuchte Pfifferlinge mit Schalotten sautiert handgeschnittene Eiernudeln in Bärlauch-Rahm geschwenkt als Hauptgericht	€ 16 € 21
Aufgeschäumte Radieschencremesuppe Tafelspitz-Meerrettich-Röllchen	€ 12
Spargelcremesuppe mit Rückenfilet vom Schottischen Rauchlachs	€ 14

HAUPTGERICHTE

Steinbutt- und Seeteufelfilet, pochiert und gebraten
 Holunderblüten-Sauvignon-Blanc Sauce, grüner Spargel, junge Erbsen und
 Erbsenschoten, Carnaroli Risotto € 30

Für zwei Personen am Tisch filiert pro Person
 Nordsee-Seezunge in Nussbutter gebraten, Champagner-Beurre Blanc
 weißer Spargel, sautierte Pfifferlinge, Kerbelkartoffeln € 35

Blankenheimer Weidelamm mit Zitrone und Thymian gebraten und geschmort
 Olivenjus, Artischocke, junge Bohnen, Bärlauchnocken € 28

Rumpsteak über Rebholz gegrillt
 geräucherte Pfefferjus, buntes Sommergemüse € 28

Maibockrücken ab zwei Personen am Tisch tranchiert pro Person
 Lorbeer-Zimtblüten-Jus, Pfifferlinge, Maiwirsing, Kartoffel-Baumkuchen € 36

Ein halbes Pfund hiesiger weißer Spargel
 zerlassene Nussbutter, Sauce Hollandaise oder Kräuter-Sauerrahm
 Neue Kartoffeln € 22
 dazu empfehle ich Ihnen

Rosmarin-Wacholder-Schinken, Serranoschinken oder Ahrtaler Rauchfleisch € 8
 Norwegisches Fjordlachsfilet € 8
 Seewasser-Riesengarnelen € 8
 Weidekalbsrücken, rosa gebraten € 8
 Französische Maishähnchenbrust € 8

NACHTISCH

Erdbeermousse mit Maibowlengelee-Kern
Frischkäsetörtchen, Basilikum-Panna Cotta, Winzersekt-sorbet € 15

Eierlikör-Schokoladen-Moussetörtchen
Rhabarbergelee, Rübli-Walnusskuchen, Milchkaffee-Eis € 15

Ofenwarmer Schokoladenkuchen
glasierte Portweinkirschen, Tahiti-Vanille-Rahmeis € 15

Französische Rohmilchkäseauswahl von unserem
Affineur Tourrette aus Straßburg € 15

VEGETARISCHES MENU

Bunte Blattsalate in Zitronen-Joghurt-Dressing
und verschiedene Rohkostsalate

Möhren-Orangen-Kaltschale
mit Ingwer, Distelöl, Meersalz
geriebenen Elstar, Estragon-Creme Fraiche

Weißer und grüner Spargel
mit Bärlauch-Ziegenkäse gratiniert

Grafschafter Erdbeeren in Grand Marnier
Quarkschaum

als 3-Gang Menü € 44

als 4-Gang Menü € 54

Der Menüpreis beinhaltet Dessert
Änderungen erfordern Preisanpassung

HOHENZOLLERNS LUNCHMENÜ

Bunte Blattsalate in Joghurt-Dressing
und verschiedene Rohkostsalate

oder

Aufgeschäumte Bärlauchcremesuppe
mit Ahrtaler Rauchfleisch

Norwegisches Fjordlachsfilet
oder
Filet vom Schwarzen Landschwein, rosa gebraten

Zitronen-Bernaise
hiesiger weißer und grüner Spargel, Neue Kartoffeln

Grafschafter Erdbeeren in Grand Marnier
Quarkschaum

**Wir servieren mit diesem Menü
eine Karaffe 0,2 l**

2016er Weissburgunder
trocken
Weingut Burggarten, Heppingen

2014er Ahrweiler Kräuterberg
Spätburgunder trocken
Weingut Klosterhof, Marienthal

Menü mit Wein € 40,00