

Restaurant & Hotel

# Hohenzollern

an der Ahr

## FRÜHLINGS - MENÜ

Angegrilltes Thunfischfilet  
Avocadocreme, Koriander-Radieschen



Steinbuttfilet  
Beurre blanc, weißer Frühlingstrüffel  
Pfälzer Spargel



Eifeler Lamm  
mit ligurischen Oliven gespickt  
zart geschmorte Bäckchen, Thymianjus  
gebratene Artischocken



Gänsestopfleber  
gebraten und mariniert  
glasierter Rhabarber, Karamellbrioche



Ananas  
Mousse und Gelee, Kokoskuchen  
Pina Colada Sorbet

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

	pro Stück
Fine de Claires Austern auf Eis serviert und Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt	€ 4
Bunte Blattsalate in Zitronen-Joghurt-Dressing verschiedene Rohkostsalate	€ 12
Freiland Wachtel Supreme Spargelspitzen in Riesling-Kerbel-Vinaigrette	€ 15
Kaninchen-Spitzmorchel-Sauté aufgeschäumter Morchelsud	€ 15
Spargelcremesuppe geräuchertes Lachstatar und Flusskrebsschwänze	€ 15

## HAUPTGERICHTE

Yellowfin Thunfischfilet  
asiatisches Gemüsecurry, schwarzer Reis € 28

Pfälzer Spargel und Norwegischer Fjordlachs  
mit Kerbel-Hollandaise überbacken € 25

Rosa gebratene Entenbrust  
Orangen-Pfeffer-Sauce, geschmorter Chicoree, Grünkohlspitzen € 27

Rosa gebratenes Filet vom Weiderind, zart geschmorte Kalbsbacke  
Perigord Trüffel-Jus, gerösteter Kalbskopf, Sellerie € 30

*ab zwei Personen am Tisch tranchiert*  
Im Ganzen gebratenes Kalbskarree pro Person  
Estragon-Sherry-Jus, geschmorte Artischocken  
Anna-Kartoffeln € 29

*für zwei Personen am Tisch filetiert*  
Ganze selektierte Nordsee Seezunge pro Person  
Beurre blanc,  
weißer Frühlingstrüffel, Pfälzer Spargel, neue Kartoffeln € 34

## NACHTISCH

Ananas  
Mousse und Gelee, Kokoskuchen  
Pina Colada Sorbet € 15

Rhabarber und Sauerrahm  
Mousse, Kuchen, Gelee und Eis € 15

Ofenwarmer Schokoladenkuchen  
glasierte Gewürzkirschen, Vanille-Rahmeis € 15

Französische Rohmilchkäseauswahl von unserem  
Affineur René Tourrette aus Straßburg € 15

## VEGETARISCHES MENU

Bunte Blattsalate in Zitronen-Joghurt-Dressing  
und verschiedene Rohkostsalate  
€ 12

\*\*\*

Bärlauchschaumsuppe  
€ 12

\*\*\*

Handgeschnittene Nudeln, pochiertes Ei  
gehobelter weißer Frühlingstrüffel  
€ 21

\*\*\*

Baiser-Rhabarbertartelette  
Pistazien-Rahmeis  
€ 12

als 3-Gang Menü € 44  
als 4-Gang Menü € 54

## HOHENZOLLERNS LUNCHMENÜ

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

**oder**

Aufgeschäumte Bärlauchsuppe  
mit Ahrtaler Rauchfleisch

\*\*\*\*\*

Pfälzer Spargel und Norwegischer Fjordlachs  
mit Kerbel-Hollandaise überbacken

**oder**

Maresin Maishähnchenbrust  
Basilikumjus, Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

Baiser-Rhabarbertartelette  
Pistazien-Rahmeis

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

2017er Grauburgunder  
trocken  
Weingut Burggarten, Heppingen

2014er Walporzheimer Domlay  
Frühburgunder trocken  
Weingut Klosterhof, Marienthal

**Menü mit Wein € 40,00**