

Restaurant & Hotel

# Hohenzollern

an der Ahr

## HERBST - MENÜ

Atlantik Hummer und Jakobsmuscheln  
in leichtem Pimentoschaum



Eifel Rehrücken und Steinpilze  
Zimtblüten-Jus, Williamsbirne  
Kürbis, Walnuß



Gänsestopfleber  
gebraten und mariniert  
glasierte Walderdbeeren, Karamellbrioche, Pistazienkernöl



Quittenmousse und –Tarte  
Apfel-Calvadosgelee, Haselnuß-Karamelleis

als 3-Gang Menü € 55

als 4-Gang Menü € 65

Der Menüpreis beinhaltet Dessert  
Änderungen erfordern eine Preisanpassung

## VORSPEISEN, ZWISCHENGERICHTE UND SUPPEN

Fine de Claires Austern auf Eis serviert und Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt	pro Stück € 4
Zart geschmorte Backe vom schwarzen Landschwein gebratene Blutwurst, Reibekuchen, Sauerkraut, gestovter Apfel	€ 16
Gegrillter halber Atlantik Hummer Cous Cous, Chicoree, Mandarine, Langpfeffer	€ 20
Rehkraftbrühe mit Wildbretmaultaschen	€ 14
Geröstete Jakobsmuscheln Kürbisravioli in leichtem Chili-Ingwer-Sud	€ 18

## HAUPTGERICHTE

Krossgebratenes Zanderfilet Meaux-Senf-Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 19
Atlantik Steinbuttfilet mit Eifler Steinpilzen gebraten mariniertes Herbstgemüse, Walnußgnocci	€ 30
Filet vom Schwarzen Landschwein mit Oliven-Ziegenkäse gebraten Thymianjus, Kürbis-Paprika-Gemüse	€ 29
Rosa gebratenes Filet und zart geschmorte Backe vom Weiderind Perigord Trüffel-Jus, Vaccherin Mont d'Or, Sellerie, Birne	€ 30
Ganze Oldenburger Landente für 2 Personen am Tisch tranchiert Orangen-Pfeffer-Sauce, Rotkohl, Klöße	pro Person € 28

## NACHTISCH

Orangen-Sanddornmousse, Mandeltörtchen Karamell-Meersalz-Panna-Cotta	€ 15
Quittenmousse und -tarte Apfel-Calvados-Gelee	€ 15
Geschmorter Weinbergspfirsich, Spätburgunder-Sabayon, Mandelhippe, Winzersekt-Cremeeis	€ 15
Ofenwarmer Schokoladenkuchen glasierte Gewürzkirschen, Vanille-Rahmeis	€ 15
Französische Rohmilchkäseauswahl von unserem Affineur René Tourrette aus Straßburg	€ 15

## VEGETARISCHES MENU

Herbstgemüse-Salat , Apfelessig-Traubenkernöl-Vinaigrette  
geröstete Pekan-Nuß  
€ 16

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Chili, Ingwer und Kürbiskernpesto  
€ 12

\*\*\*

Auberginen-Taleggio-Lasagne  
Zitronen-Salbei-Sauce  
€ 21

\*\*\*

Zwetschgenröster  
Zimtrahmeis, Mandel-Orangen-Gebäck  
€ 12

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

Der Menüpreis beinhaltet Dessert  
Änderungen erfordern Preisanpassung

## HOHENZOLLERNS LUNCHMENÜ

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Vinaigrette  
mit geräucherter Entenbrust

**oder**

Kürbiscremesuppe  
mit Chili, Ingwer und Kürbiskernpesto

\*\*\*\*\*

Geröstete Milchkalbsleber  
Apfel-Balsamico-Jus, Kraut und Püree

**oder**

Krossgebratenes Zanderfilet  
Meaux-Senf-Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree

**oder**

Mit Schalotten und Petersilie sautierte Pfifferlinge  
auf handgeschnittenen Eiernudeln in Rahm

\*\*\*\*\*

Zwetschgenröster  
Zimt-Rahmeis, Mandel-Orangen-Gebäck

**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**