

Restaurant & Hotel

# Hohenzollern

an der Ahr

## ABEND - MENÜ

Atlantik Hummer und Jakobsmuschel  
Blumenkohlmousse, Osietra Kaviar

*H*

Steinbuttfilet  
Hokkaidokürbis, Passepierre

*H*

Eifler Rehrücken und Steinpilze  
Cassis-Jus  
Gänsestopfleber

*H*

In Spätburgunder geschmorter Pfirsich  
Sabayon, Cantuccini-Eis

als 3-Gang Menü € 55

als 4-Gang Menü € 65

Der Menüpreis beinhaltet Dessert  
Änderungen erfordern eine Preisanpassung

## VORSPEISEN

	pro Stück
Fine de Claires Austern auf Eis serviert und Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt	€ 4
Ausgesuchte Steinpilze mit Schalotten sautiert Knoblauch-Petersilie, Eiernudeln in Parmesan-Olivenöl-Salbei-Emulsion als Hauptgericht	€ 16 € 21
Zart geschmorte Hirschkalbsbäckchen Kürbiscreme, Schmorapfel, Schupfnudeln	€ 18
Rieslingkrautrauhmsuppe gebratene Blutwurst	€ 16

## HAUPTGERICHTE

Atlantik Steinbuttfilet mit Steinpilzen gebraten Hokkaido-Kürbis	€ 32
Gegrilltes Filet vom Weiderind und zart geschmorte Backe Trüffeljus, Sellerie, Vaccherin Mont d'Or	€ 30
Eifler Lammrücken Oliven-Thymianjus, Artischocken, Peperonata Tomaten-Ziegenkäsebrioche	€ 30
<i>für zwei Personen am Tisch tranchiert</i> Ganze Barbarie Ente Orangen-Pfeffer-Jus, Rosenkohl, Kartoffelklöße	pro Person € 27

## NACHTISCH

In Spätburgunder geschmorter Pfirsich  
Sabayon, Cantuccini-Eis € 16

Ofenwarmer Schokoladenkuchen  
Portwein-Kirschen, Vanille-Rahmeis € 15

Quitten-Schokoladenmoussetörtchen  
Apfelstreusel, Mocca-Karamell-Rahmeis € 15

Französische Rohmilchkäseauswahl von unserem  
Affineur René Tourrette aus Straßburg € 15

## VEGETARISCHES MENU

Feldsalat, Kartoffel-Haselnuss-Vinaigrette  
€ 12

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Chili, Ingwer und Kurkuma  
Kürbiskernpesto  
€ 12

\*\*\*

Ausgesuchte heimische Waldpilze mit Schalotten sautiert  
Knoblauch-Petersilie, Eiernudeln in Parmesan-Olivenöl-Salbei-Emulsion  
€ 21

\*\*\*

Zwetschgen-Tartelette  
Zimt-Rahmeis  
€ 12

als 3-Gang Menü € 44

als 4-Gang Menü € 54

## HOHENZOLLERNS MITTAGSMENÜ

Feldsalat, Kartoffel-Haselnuss-Vinaigrette  
gebratene Gänseleber

**oder**

Kürbiscremesuppe mit Chili, Ingwer und Kurkuma  
Kürbiskernpesto

\*\*\*\*\*

Gänsebraten  
Pfeffermaronen  
Rotkohl, Klöße

**oder**

Mit Schalotten sautierte Steinpilze  
Kartoffel-Speck-Klöße

\*\*\*\*\*

Zwetschgen-Tartelette  
mit Zimt-Rahmeis

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

2018er Grauburgunder  
trocken  
Weingut Burggarten, Heppingen

oder

2015er Walporzheimer Domlay  
Frühburgunder trocken  
Weingut Klosterhof, Marienthal

**Menü mit Wein EUR 40,--**