

Restaurant & Hotel

Hohenzollern

an der Ahr

WINTER - MENÜ

Geröstete Jakobsmuscheln
Fenchel, Staudensellerie, Blutorangen



Steinbuttfilet, Kalbskopfterrine
Perigord Trüffel-Jus



Eifeler Rehrücken
Zimtblüten-Jus, Kürbis, Vanille-Birne
Cassiskohl, Schupfnudeln



Gänsestopfleber
gebraten und mariniert
Quitte, Karamellbrioche, Kakaobohne



Ananas, Kokosnuss, Schokolade
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 pro Stück
Fine de Claires Austern auf Eis serviert und Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt	€ 4
Wilder Feldsalat aus unseren Weinbergen und Endivie Kartoffel-Speck-Vinaigrette, Haselnusshobel	€ 12
Sautierte Kaninchenleber, weiße Bohnenkerne Rucola in Schalotten-Apfel-Balsamico-Vinaigrette	€ 16
Sauerkraut-Rahmsuppe mit gebratener Blutwurst	€ 14
Gegrillte Jakobsmuscheln Apfel-Sellerie-Suppe, Röstzwiebelpesto	€ 18

HAUPTGERICHTE

Ikarimi Lachsfilet mit Ingwer-Kurkuma-Butter überbacken asiatisches Gemüsecurry, schwarzer Reis	€ 26
Poeliertes Skrei Rückenstück mit Senfgurke und Speckstreusel Kartoffel-Lauch-Püree	€ 28
Rosa gebratene Entenbrust Orangen-Pfeffer-Sauce, geschmorter Chicoree, Grünkohlspitzen	€ 27
Rosa gebratenes Filet und zart geschmorte Backe vom Weiderind Perigord Trüffel-Jus, Vaccherin Mont d'Or, Sellerie, Birne	€ 30
<i>ab zwei Personen am Tisch tranchiert</i> Im Ganzen gebratenes Kalbscarré Estragon-Sherry-Jus, geschmorte Artischocken Anna-Kartoffeln	pro Person € 29
<i>für zwei Personen am Tisch filetiert</i> Ganze selektierte Nordsee Seezunge Beurre blanc, Blattspinat handgeschnittene Eiernudeln in Trüffelrahm geschwenkt	pro Person € 34

NACHTISCH

Orangen-Sanddornmousse, Mandeltörtchen Karamell-Meersalz-Panna-Cotta	€ 15
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Haselnuss-Rahmeis	€ 12
Pumpnickelmousse mit Punschgelee Früchtekuchen, Espresso-Krokant-Eis	€ 15
Ofenwarmer Schokoladenkuchen glasierte Gewürzkirschen, Vanille-Rahmeis	€ 15
Französische Rohmilchkäseauswahl von unserem Affineur René Tourrette aus Straßburg	€ 15

VEGETARISCHES MENU

Wilder Feldsalat aus unseren Weinbergen und Endivie
Kartoffel-Vinaigrette
€ 12

Petersilienwurzelschaumsuppe
mit gerösteten Hanfsamen
€ 12

Auberginen-Taleggio-Lasagne
geräucherte Paprika-Coulis
€ 21

Ofenwarmer Apfelstrudel
Haselnuss-Rahmeis
€ 12

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

HOHENZOLLERNS LUNCHMENÜ

Wilder Feldsalat aus unseren Weinbergen und Endivie
Kartoffel-Speck-Vinaigrette

oder

Aufgeschäumte Apfel-Sellerie Suppe
mit Röstzwiebelpesto

Poeliertes Skrei Rückenstück
mit Senfgurke und Speckstreusel
Kartoffel-Lauch-Püree

oder

Maresin Maishähnchenbrust
Basilikumjus
Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree

Warmer Apfelstrudel mit Haselnuss-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