

**Frühjahr – Sommer 2019  
Menüvorschläge**

**für einheitliches Essen  
ab 7 Personen**

**Restaurant & Hotel  
Hohenzollern  
GmbH**

**Am Silberberg 50**

**53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Tel. 02641 – 97 3-0  
Fax. 02641 – 59 97  
[www.hotelhohenzollern.com](http://www.hotelhohenzollern.com)  
e-mail:[info@hotelhohenzollern.com](mailto:info@hotelhohenzollern.com)**

## **Menu I**

Bärlauchschaumsuppe mit geräucherter Lachsforelle

\*\*\*

Mit Schinken und Salbei gebratene Maispouardenbrust  
feine Nudeln, Blattspinat und Marsallajus

\*\*\*

Mirabellen-Crème brûlée mit Himbeersorbet

EUR 38,00

## **Menu II**

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

\*\*\*

Norwegisches Fjordlachsfilet  
Spinat-Safran-Risotto und geräucherte Paprikacoulis

\*\*\*

Blaubeercrêpes mit Lavendelhonig-Eis und Mandelsabayon

EUR 38,00

### **Menu III**

Frühlingslauchcrèmesuppe mit glasierten Bachkrebse

\*\*\*

Kalbstafelspitz mit Waldpilzen in Rahm geschmort  
mit Serviettenknödelscheiben und Spitzkohlgemüse

\*\*\*

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanilleeis und Mandel-Orangenhippe

EUR 38,00

### **Menu IV**

Matjesfilets mit marinierten Kopfsalatherzen  
an Apfel-Meerrettichschmand

\*\*\*

Kaninchenkeule in Estragon-Sherry-Fumet brasiert  
mit Vichykarotten und Bandnudeln

\*\*\*

Weißes Schokoladeneis mit Rhabarberschaum souffliert

EUR 40,--

## Menu V

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Kaviarnocke

\*\*\*

Forellenfilet im Gemüsesud gedämpft

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust mit in Pastis geschmortem Chicorée  
und Maispolenta

\*\*\*

Karamellierte Rhabarbercrème mit gebackener Erdbeere

EUR 49,--

## Menu VI

Mit altem Balsamessig gebratene Kaninchenleber auf Rucolasalat  
und marinierten Bohnenkernen

\*\*\*

Lachsfilet mit Spinat im Brickteig gebacken  
an Orangen-Safran-Sauce

\*\*\*

Schwäbisch-Hallischer Jungschweinrücken mit Bayrisch-Kraut  
und Thymian-Kartoffeln

\*\*\*

Waldmeisterschaum mit marinierten Erdbeeren und Champagnercrèmeis

EUR 50,00

## **Menu VII**

Cantaloup-Melone mit Rauchfleisch und Romanasalatherzen

\*\*\*

Gegrillte Rotbarbe im aufgeschäumten Curry-Zitronengrassud

\*\*\*

Kalbsrückentranchen auf gebratenem Kartoffel-Spargel-Gemüse

\*\*\*

Karamellierte Ananas mit Rumsavarin und Schokoladen-Kokos-Eis

EUR 58,00

## **Menu VIII**

Vitello Tonnato mit Radicchio Rosso in Kapernvinaigrette

\*\*\*

Strauchtomatenessenz mit Basilikumnocken und Seeteufelscheiben

\*\*\*

Toskanischer Lammbraten mit Baroloartischocken  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Limetten-Panna-Cotta mit Erdbeer-Minzsalat

EUR 65,--

## Menu IX

Roh marinierte Rinderfiletscheiben  
mit Rucolasalat und Parmesanspänen

\*\*\*

Kalte Andalusische Gemüsesuppe  
mit Ricotta und Oliven

\*\*\*

Gegrillte Jakobsmuschel  
auf Fenchel-Staudensellerie-Gemüse

\*\*\*

Lammrücken im Brickteig gebacken  
mit ligurischem Gemüse und Tomatenpolenta an Olivensauce

\*\*\*

Red-Moon-Melonenkaltschale mit Limetten-Basilikumsorbet

EUR 68,--

## Menu X

Felchen-Lachsforellen-Tatar und glasierte Bachkrebse  
an Spargelspitzen in Kerbelvinaigrette

\*\*\*

Gefüllte Zucchini an Paprika-Buttersauce

\*\*\*

Lackierte Entenbrust auf asiatischem Gemüsecurry

\*\*\*

Im Ganzen mit Olivenöl und Kräutern pochiertes Kalbsfilet,  
junges Gemüse und feine Nudeln

\*\*\*

Champagner-Waldbeer-Süppchen mit Holunderblütensorbet

EUR 75,--

## Menu XI

Gedämpfter Hummer an Melonen-Basilikum-Chutney

\*\*\*

Kaninchenkotelette mit Karotten-Ingwer-Püree  
und gebratenem grünen Spargel

\*\*\*

Seeteufelfilet auf Spinat-Safran-Risotto

\*\*\*

Bresse-Taubenbrust im Artischockenboden  
mit Vanillekohlrabi und Pommes-Maxim

\*\*\*

Rhabarbersoufflé und Erdbeeressenz mit weißem Schokoladeneis

EUR 75,--



## Menu XII

Seezungen-Hummer-Roulade in Zuckererbsencreme  
mit Vanillecoulis

\*\*\*

Poeliertes Schwarzfederhuhn im aufgeschäumten Spitzmorchelsud

\*\*\*

Steinbuttfilet auf glasierten Gartengurken mit feinen Nudeln  
und Champagnerschaumsauce

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken mit Maiwirsing, Selleriepüree  
und Haselnusspätzle an Gewürzkirschsauce

\*\*\*

Frische Waldbeeren im Riesling-Auslese-Gelée  
mit Weinbergspfirsichgranité

EUR 80,--

## Vegetarische Hauptgänge

Auberginen-Taleggio-Lasagne mit Strauchtomatensauce

\*\*\*

Getrüffelte Bandnudeln mit pochierten Eiern und Blattspinat

\*\*\*

Gefüllter Artischockenboden mit Kartoffelkruste und ZucchiniGemüse

\*\*\*

Steinpilz-Pfifferlingsragout mit bunten Nudeln

\*\*\*

Auf Tomatennudeln geschmolzener Büffelmozzarella mit Basilikumpesto

\*\*\*

Asiatisches Gemüsecurry mit rotem Camargue-Reis

\*\*\*

Radiccio-Rosso-Raviolo mit St. Felicienne gefüllt  
an Sauce Moutarde Violette

\*\*\*

Kartoffel-Rucola-Knödel mit Tomaten-Oliven-Steinpilz-Schmelze

\*\*\*

Spinat-Safran-Risotto mit roter Paprikabutter-Sauce

je Hauptgericht EUR 25,00