



Menüvorschläge

Herbst / Winter 2019

**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
e-mail:info@hotelhohenzollern.com**

Menu I

Marinierte Blattsalate in Walnussdressing

Mit Schinken und Salbei gebratene Maishähnchenbrust
Blattspinat und hausgemachte Nudeln an Marsallajus

Zwetschgenröster mit Zimteis

EUR 38,00

Menu II

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Lachsrose

Zart geschmorter Kalbstafelspitz an Waldpilzrahmsauce
mit Wirsinggemüse, gratinierte Kartoffeln

Karamellierte Honigbanane mit Schokoladeneis

EUR 38,00

Menu III

Rehessenz mit Wildbretmaultäsche

Zander mit Kartoffelschuppen
auf Sauerkraut-Linsengemüse

Griesflammerie mit Rumfrüchten

EUR 38,00

Menu IV

Kaninchengelatine an Apfel-Balsamicojus und Linsensalat

See-Saiblingsfilet auf Wurzelgemüse pochiert

Im Ganzen gebratenes Hilton-Roastbeef mit rheinischen Schnittbohnen
und Rote Bete-Kartoffelpüree an Rotwein-Schalottensauce

Soufflierte Pflaumen mit Espresso-Schokoladeneis

EUR 49,00

Menu V

Kurzgebratene Seeteufeltranchen auf Krustentier-Mayonnaise

Karottencrèmesuppe mit Spinat- Peccorinoflan

Gebratene Wildperlhuhnbrust an Muskatellerjus
auf Steinpilzrisotto

Kürbis-Krokant-Parfait an Apfel-Mandel-Rosinen Kompott

EUR 49,00

Menu VI

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing
mit geräucherter Gänsebrust

Essenz von Eifler Waldpilzen
Rehschinken-Blätterteig-Gebäck

Hechtfilet im Speckmantel

Hirschrücken-Tournedos unter der Nusskruste mit Cassisrotkohl
und Kartoffel-Birnen-Gratin an Preiselbeerjus

Karamellierte Gewürzcrème mit Zitrusfrüchtekompott

EUR 56,00

Menu VII

Hausgebeizter und geräucherter Lachs an Zitronenschaum
auf Radieschen-Brunnenkressesalat

Seezungen-Hummer Roulade in Zuckererbsencreme
mit Vanillecoulis

Gebratene Wachtelbrust im aufgeschäumten Topinambursud

Rinderfilet mit Gänsestopfleber gebraten
an Perigord-Trüffeljus und Selleriepüree

Flambierte Apfel Tarte mit Karamelleis

EUR 74,00

Menu VIII

Gegrillte Riesengarnelen an Mango-Chili-Chutney
und Rucolapesto

Rotbarbenfilet auf Jakobsmuschelcassoulet
an Sauce Bourride

Lammrücken mit Oliven, Artischocken und Tomaten
im Brickteig gebacken an Thymianjus

Geschmolzener Livarot an gerösteten Zwetschgen und Pinienkernen

Karamellisierte Ananas mit Rumsavarin
und Schokoladen-Kokos-Eis

EUR 75,00

Menu IX

Gänsestopfleberdelice an Quittenkonfit
mit mariniertem Feldsalat

Zitronengrascappuccino mit gebackenem Kaisergranat

Steinbutt an asiatischem Gemüse-Curry und rotem Camargue-Reis

Champagnercrèmesorbet

Gebratenes Filet und sautiertes Bries vom Münstertäler Weidekalb
mit Steinpilz-Kartoffel-Gemüse

Fourme d'Ambert-Ruccolaterrine
an Topinamboursalat

Bitterschokoladentarte an Banyulskirschen
mit Süßholzwurzeleis

Menupreis EUR 100,00

Menu X

Gerösteter Hummer auf Avocadokompott
an Strauchtomatensugo

Mild geräucherter Stör mit Sevruga-Kaviar
im aufgeschäumten Rote Bete-Sud

Taubenbrust und Gänsestopfleber mit Perigord-Trüffel
im Blätterteig gebacken

Rosa Grapefruit-Sorbet in Champagner
und glasierte Zitrusfrüchte

Rehrücken im Walnußcrêpe
mit Selleriepüree und Mohnspätzle an Preiselbeerjus

Auf Aprikosenbrot geschmolzener Vaccherin Mont d'Or
an Tannenzäpfle-Sabayon

Dessert von Schokolade und Orangen

EUR 115,00

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

Radicchio-Rosso-Ravioli 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 22,00