

Restaurant & Hotel

Hohenzollern

an der Ahr

ABEND - MENÜ

Atlantik Hummer und Jakobsmuschel
Blumenkohlmousse, Osietra Kaviar



Steinbuttfilet
Hokkaidokürbis, Passepierre



Eifler Rehrücken und Steinpilze
Cassis-Jus
Gänsestopfleber



Quitten-Schokoladenmoussetörtchen
Apfelstreusel, Mocca-Karamell-Rahmeis

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
Kaninchenleber mit Schalotten sautiert weiße Bohnenkerne, Balsamessig-Vinaigrette	€ 14
Spanferkelbäckchen und geröstete Blutwurst Reibplätzchen, geschmorte Boskop	€ 14
Aufgeschäumte Meerrettichrahmsuppe mit Majoran und brauner Butter gratiniertes Kabeljaufilet	€ 18

HAUPTGERICHTE

<i>Für zwei Personen am Tisch filetiert</i>	pro Person
Ganze Nordsee-Seezunge Spinatravioli in Trüffelrahmsauce	€ 32
Gegrilltes Filet vom Weiderind und zart geschmorte Backe Trüffeljus, Sellerie, Vaccherin Mont d'Or	€ 30
Eifler Lammrücken mit Senf und Schalotten gebraten Thymianjus, Birne-Bohne-Speck	€ 30
<i>für zwei Personen am Tisch tranchiert</i>	pro Person
Ganze Barbarie Ente Orangen-Pfeffer-Jus, Rosenkohl, Kartoffelklöße	€ 27

NACHTISCH

Ananas-Kokosnuss-Mousse Schokoladenravioli, Tonkabohnen-Rahmeis	€ 16
Ofenwarmer Schokoladenkuchen Portwein-Kirschen, Vanille-Rahmeis	€ 15
Quitten-Schokoladenmoussetörtchen Apfelstreusel, Mocca-Karamell-Rahmeis	€ 15
Französische Rohmilchkäseauswahl von unserem Affineur René Tournette aus Straßburg	€ 15

VEGETARISCHES MENU

Feldsalat, Kartoffel-Haselnuss-Vinaigrette
€ 12

Kürbiscremesuppe mit Chili, Ingwer und Kurkuma
Kürbiskernpesto
€ 12

Pochiertes Bio-Hühnerei
handgeschnittene Eiernudeln in Trüffelrahm
€ 21

Ofenwarmer Apfelstrudel
Zimtrahmeis
€ 12

als 3-Gang Menü € 44

als 4-Gang Menü € 54

HOHENZOLLERNS MITTAGSMENÜ

Feldsalat, Kartoffel-Haselnuss-Vinaigrette
geräucherte Entenbrust

oder

Kürbiscremesuppe mit Chili, Ingwer und Kurkuma
Kürbiskernpesto

Rinder-Roulade
konzentrierte Bratenjus
Rotkohl und Klöße

oder

Kross gebratenes Zanderfilet
Meaux-Senf-Jus
Sauerkraut und Kartoffelpüree

Ofenwarmer Apfelstrudel
Zimtrahmeis

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

2018er Grauburgunder
trocken
Weingut Burggarten, Heppingen

oder

2016er Walporzheimer Domlay
Frühburgunder trocken
Weingut Klosterhof, Marienthal

Menü mit Wein EUR 40,--