

Restaurant & Hotel

Hohenzollern

an der Ahr

MITTAGS - MENÜ

Bunte Blattsalate in Zitronen-Joghurt-Dressing
verschiedene Rohkostsalate

oder

Bärlauchschaumsuppe
Ahrtaler Rauchfleisch

Bornheimer Spargel
Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

wahlweise mit

gegrilltem Jungschweinfilet
oder
mit Frühlingskräutern überbackene Maischolle

Rhabarbertartelette
Grafschafter Erdbeeren, Pistazien-Rahmeis

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

2018er Weissburgunder
Junge Reben
Weingut Christmann, Gimmeldingen

oder

2015er Walporzheimer Domlay
Frühburgunder trocken
Weingut Klosterhof, Marienthal

Mittagskarte

VORSPEISEN

Fine de Claires Austern
auf Eis serviert, Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt

pro Stück
€ 4

Toskanischer Brotsalat, Strauchtomaten-Oliven-Vinaigrette
geröstete Seewasser-Riesengarnele, Avocadocreme, Serano Schinken

€ 18

Spargelcremesuppe mit glasierten Flusskrebse

€ 15

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Norwegisches Fjordlachsfilet, Zitronen-Salbei-Sauce
Kartoffel-Radieschen-Salat

€ 21

Trocken gereiftes Pommersches Roastbeef
Geräucherte Pfefferjus, Grillgemüse, Ofenkartoffeln

€ 28

Portion Bornheimer Spargel, Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise, Kräuter-Sauerrahm oder zerlassene Zitronenbutter

€ 25

dazu empfehle ich Ihnen

Auswahl an Schinkenspezialitäten

€ 10

Atlantik Wildfang Steinbuttfilet

€ 15

Trocken gereiftes Pommersches Rinderfilet

€ 15

NACHTISCH

Rhabarbertartelette
Grafschafter Erdbeeren, Pistazien-Eis

€ 12

Erdbeer-Holunderblüten-Mousse
Winzersekt-Cremesorbet

€ 15

Ofenwarmer Schokoladenkuchen
glasierte Gewürzkirschen, Vanille-Rahmeis

€ 15

ABEND - MENÜ

Gegrillter Irischer Hummer
Charentaise-Melone, Serano Schinken



Seezungenfilet
junge Erbsen, Minze, Vanille



Kalbsfilet, Spitzmorcheln
Salzzitronen-Hollandaise, Spargel, Neue Kartoffeln



Erdbeer-Holunderblüten-Mousse
Winzersekt-Cremesorbet

als 3-Gang Menü € 55

als 4-Gang Menü € 65

Der Menüpreis beinhaltet Dessert
Änderungen erfordern eine Preisanpassung

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Fine de Claires Austern
auf Eis serviert, Zitronensorbet mit Wodka aufgefüllt

pro Stück
€ 4

Toskanischer Brotsalat, Strauchtomaten-Oliven-Vinaigrette
geröstete Seewasser-Riesengarnele, Avocadocreme, Serano Schinken

€ 18

Kalbsbries, Trüffel, Madeirajus
Spargel-Risotto

€ 18

HAUPTGERICHTE

Yellowfin Thunfischfilet mit Zitronenpfeffer gegrillt
Gelbe Linsen, gebratene Wassermelone

€ 28

Milchzickleinkeule
Bärlauchjus, Artischocken a la barigoule, Thymian-Meersalz-Bratlinge

€ 30

Portion Bornheimer Spargel, Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise, Kräuter-Sauerrahm oder zerlassene Zitronenbutter

€ 25

dazu empfehle ich Ihnen

Auswahl an Schinkenspezialitäten

€ 10

Atlantik Wildfang Steinbuttfilet

€ 15

Trocken gereiftes Pommersches Rinderfilet

€ 15

NACHTISCH

Rhabarbertartelette
Grafschafter Erdbeeren, Pistazieneis

€ 12

Erdbeer-Holunderblüten-Mousse
Winzersekt-Cremesorbet

€ 15

Ofenwarmer Schokoladenkuchen
glasierte Gewürzkirschen, Vanille-Rahmeis

€ 15