



Previôt

Restaurant & Hotel

Bienvenue à Previôt !

Anfang des 19. Jahrhunderts kam der Name Previôt
mit einem unserer französischen Vorfahren nach Köln.

Er kam als Soldat mit Napoleon und blieb für immer, der Liebe wegen.

Er liebte nicht nur die einzigartige Schönheit,
die das Rheinland zu bieten hat,
er liebte, was das Leben lebenswert macht,
gutes Essen,
gute Weine,
ein schönes Ambiente,
die liebevolle Art der Kölner
und natürlich die kölsche Riviera.

Eine Begeisterung, die sich unsere Familie über Generationen erhalten hat
und welche wir hier umgesetzt haben.

Genießen sie bei uns,
umgeben von Rhein, Dom und Hohenzollernbrücke,
das Beste aus beiden Kulturen.

Ob französischer Wein oder Kölsch,
ob Coq au Vin oder Himmel un Ääd,
fühlen sie sich willkommen bei uns in beide Kulturen einzutauchen.

Ihr Team Previôt



Prevôt

Restaurant & Hotel

Entrées/Vorspeisen

Brasserie Brot 4,9 €

mit zweierlei hausgemachten Dips
Brasserie bread with two homemade dips
Pain de brasserie avec deux sauces maison

Französische Zwiebelsuppe 8,5 €

serviert mit Croutons
Onion Soup à la française with Croutons
Soupe à l'oignon française avec croutons

Escargots à l'Alsacienne 16,5 €

Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter
gebacken mit Baguette
Half a dozen snails baked in herb butter with baguette
Une demi-douzaine d'escargots cuits au beurre aux herbes
avec baguette

Rievkooche 13,9 €

Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und
Sahnemeerrettich (als Hauptspeise +5€)
*Potato pancakes with smoked salmon and cream
horseradish (as main course +5€)*
Galettes de pommes de terre au saumon fumé et
Crème au raifort (plat principaux +5€)

Knusprige Bohnenbällchen 10,5 €

auf buntem Salatbett
Crunchy bean balls on a bed of mixed salads
Boulettes de haricots croustillantes sur un lit de salade

Salades/Salate

Le Salade Composée 13,5 €

Frische Blattsalate mit Kirschtomaten, buntem Gemüse und
gerösteten Sonnenblumenkernen
*Mixed leaf salads with cherry tomatoes, mixed vegetables
and roasted sunflower seeds*

Salade composée avec tomates cerises, légumes mélangés
et graines de tournesol grillées

Salade « Coquille St. Jacques » + 8,5 €

Frische Blattsalate mit Kirschtomaten, buntem Gemüse,
gerösteten Sonnenblumenkernen und gebratenen
Jakobsmuscheln
*Mixed leaf salads with cherry tomatoes, mixed vegetables
and roasted sunflower seeds and scallops*

Salade composée avec tomates cerises, légumes mélangés
et graines de tournesol grillée et Coquille St. Jacques

Fromage de Chèvre Gratiné 17,5 €

In Honig gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salatbett mit
Walnüssen
*Goat cheese gratinated in honey on a bed of lettuce and
walnuts*

Fromage de chèvre gratiné au miel sur lit de salade et noix

Quiche du Jour 9,5 €

Hausgemachte Quiche des Tages
Quiche of the day

Quiche du jour
mit kleinem Salat | *with a small salad* | avec salade +5,5 €

Tarte Flambée/Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art 11,9 €

Speck und Zwiebeln
Bacon and onions
Lardons et oignons

Flammkuchen Mediterran 15,9 €

Serranoschinken, Tomaten und Rucola
Serrano ham, tomatoes and rocket
Jambon serrano, tomates et roquette

Flammkuchen Saumon 16,5 €

Geräucherter Lachs und Frühlingszwiebeln
Smoked salmon and spring onions
Saumon fumé et oignons verts

Flammkuchen Vegetarisch 14,5 €

Mariniertem Blattspinat und Schafskäse
Marinated leaf spinach and sheep cheese
Épinards marinés et fromage de brebis

Flammkuchen « des Legumes » 16,9 €

Gebacken mit Hummus und mediterranem Gemüse
Baked with Hummus and Mediterranean vegetables
Avec Houmous et aux légumes méditerranéés



Prevôt

Restaurant & Hotel

Pâtes/Pastagerichte

Tagliatelle « au Truffe » 21,9 €

Tagliatelle geschwenkt in einem Trüffel-Parmesanrahm mit frisch geriebenem Trüffel

Tagliatelle tossed in a truffel-Parmesan cream with freshly grated truffe

Tagliatelles à la crème de parmesan à la truffe et truffe fraîchement râpée

Pasta à la Bolognese 18,5 €

Tagliatelle mit hausgemachter Bolognese Sauce

Tagliatelle with homemade Bolognese sauce

Tagliatelles à la sauce bolognaise maison

Poissons / Fisch

Rievkooche 18,9 €

Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich

Potato pancakes with smoked salmon and cream horseradish

Galettes de pommes de terre au saumon fumé et Crème au raifort

Dessert

Hausgemachter Käsekuchen 5,2 €

Homemade Cheesecake

Gateau au fromage blanc maison

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis 8,9 €

Warm apple strudel with vanilla ice cream

Strudel tiède aux pommes et glace vanille

Fondant au Chocolat 9,5 €

Schokoküchlein mit zartschmelzendem Kern und Vanilleeis

Lava cake with a melting core and vanilla ice cream

Fondant au chocolat et glace vanille

Viandes / Fleisch

Black Angus Beef Burger (180g) 11,9 €

mit Cheddar Cheese

12,9 €

Frenchburger (180g) 14,5 €

mit Brie und Preiselbeeren | *Brie and cranberries*

avec brie et canneberges

Trüffelburger (180g) 15,9 €

mit getrüffeltem Rindfleisch | *Truffled beef*

au boeuf truffé

Pommes Frites oder Beilagen-Salat +5,5 €

French fries or a side salad

Frites ou salade verte

Ketchup | Mayonnaise +1,0 €

Currywurst 10,5 €

Remagen Original Bratwurst mit hausgemachter Sauce

Remagen Original Bratwurst with homemade sauce

Remagen Original Bratwurst avec sauce maison

Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken 25,5 €

Mit Kartoffelgratin, einem Salatbouquet und

Wildpreiselbeeren

Schnitzel from saddle of veal with potato gratin, salad and wild cranberries

Escalope de veau panée, gratin de pommes de terre et

canneberges sauvages

Coq au Vin 19,5 €

Der französische Klassiker – Hähnchenschenkel geschmort

in einem Rotweinsud serviert mit Baguette

Chicken legs braised in red wine stock with baguette

Coq au vin avec baguette

Bœuf Bourignon 22,5 €

In französischem Rotwein geschmortes Rind mit Püree

Traditionally from Burgundy - beef stewed for hours in a

sauce with French red wine served with mashed potatoes

Boeuf mijoté pendant des heures dans du vin rouge avec

purée de pommes de terre