



# Prevoût

Restaurant & Hotel

## Vorspeisen | Starters

### Aperitivo Häppchen je 3,5 €

Oliven oder Nussmischung  
*Olives or nut mix*  
Olives ou mélange de noix

### Brot Lumière 4,9 €

Baguette mit einer schmelzenden Butterkerze  
*Baguette with a melting butter candle*  
Baguette avec une bougie au beurre

### Bouillabaisse 12,5 €

Provenzialischer Fischeintopf  
*Provençal fish stew*  
Soupe de poisson Provençale

### Petit Rievkooche 8,9 €

Ein kleiner Reibekuchen mit Apfelmus  
*One potato pancake with apple compote*  
Galettes de pommes de terre à la compote de pommes

### wahlweise mit Lachs und Sahnemeerrettich 10,9 €

*alternatively with smoked salmon and cream horseradish*  
alternativement au saumon fumé et crème au raifort

### Rote Bete Carpaccio 10,5 €

Mit Schafskäse und Croutons  
*Beetroot carpaccio with feta cheese and croutons*  
Carpaccio de betteraves au fromage feta et croutons

## Pasta & Risotto

### Hausgemachte Lasagne 15,9 €

*Homemade Lasagne*  
Lasagne à la maison

### Steinpilz Ravioli « au Sauge » 17,9 €

Steinpilzravioli in Salbutter mit Kirschtomaten  
*Porcini mushroom ravioli in sage butter with cherry tomatoes*  
Raviolis de cèpes au beurre de sauge et tomates cerises

### Champignon-Riesling-Risotto 14,5 €

*Mushroom-Riesling-Risotto*

Risotto aux champignons

dazu Putenbruststreifen

with roasted turkey

avec poitrine de dinde rôtie

+6,5 €

## Salate | Salads

### Grande Salade « Pute und Pilze » 17,9 €

Frische Blattsalate mit Kirschtomaten, buntem Gemüse und mit  
gebratenen Putenbruststreifen und Champignons  
*Mixed leaf salads with cherry tomatoes, mixed vegetables and*  
*roasted turkey and champignons*

Salade composée avec tomates cerises, légumes mélangés et avec  
poitrine de dinde rôtie et champignons

### 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

### Bunter Beilagensalat 5,5 €

*Mixed side salad*  
Petite salade composée

## Flammkuchen | Tarte Flambée

### Flammkuchen Elsässer Art 12,9 €

Speck und Zwiebeln  
*Bacon and onions*  
Lardons et oignons

### Flammkuchen « Épinards » 13,5 €

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

### Flammkuchen « Ratatouille » 13,9 €

mit Ratatouille und Schafskäse  
*with ratatouille and feta cheese*  
avec ratatouille et fromage de brebis

### Flammkuchen « Saumon » 14,5 €

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

### Flammkuchen « Vegan » 14,5 €

mit Pesto und buntem Gemüse  
*with pesto and vegetables*  
avec du pesto et des légumes



# Prevôt

Restaurant & Hotel

## Fisch & Muscheln

<b>Rievkooche</b>	<b>16,5 €</b>
Drei Stück Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich <i>Three Potato pancakes with smoked salmon and cream horseradish</i> Trois galettes de pommes de terre au saumon fumé et Crème au raifort	
<b>Moules Frites</b>	<b>18,5 €</b>
Miesmuscheln in Weißweinsud mit Pommes Frites <i>Mussels served in a white wine stock with french fries</i> Moules classiques au bouillon de vin blanc avec frites	
<b>Bouillabaisse</b>	<b>24,5 €</b>
Provenzialischer Fischeintopf <i>Provençal fish stew</i> Soupe de poisson Provençale	

## Dessert

<b>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</b>	<b>8,9 €</b>
<i>Warm apple strudel with vanilla ice cream</i> Strudel tiède aux pommes et glace vanille	
<b>Fondant au Chocolat</b>	<b>9,5 €</b>
Schokoküchlein mit zartschmelzendem Kern und Vanilleeis <i>Lava cake with a melting core and vanilla ice cream</i> Fondant au chocolat et glace vanille	
<b>Hausgemachte Waffeln   homemade waffles</b>	
mit Puderzucker	<b>4,9 €</b>
mit Schlagsahne   with whipped cream	5,9 €
mit heißen Kirschen oder einer Kugel Vanilleeis   with warm cherries or a scoop of vanilla icecream	6,5 €
<b>Eisbecher</b>	<b>4,5 €</b>
2 Kugeln Vanille oder Schokolade oder beides <i>Two scoops vanilla or chocolate or both</i> 2 boules de vanille ou de chocolat ou les deux	

## Steak & Fleisch

<b>Black Angus Beef Burger</b>	<b>10,9 €</b>
mit Cheddar Cheese <b>11,9 €</b>	
<b>French Burger</b>	<b>12,5 €</b>
mit Brie und Preiselbeeren  Pommes Frites oder Beilagen-Salat <i>French fries or a side salad</i> Frites ou salade verte  Ketchup   Mayonnaise Hausgemachte Pfeffersauce  <b>Kölsche Currywurst</b> <b>9,5 €</b> Remagen Original Bratwurst mit hausgemachter Sauce <i>Remagen Original Bratwurst with homemade sauce</i> Remagen Original Bratwurst avec sauce maison	
<b>Steak frites</b>	<b>26,9 €</b>
250g Steak mit Pommes frites und hausgemachter Pfeffersauce <i>250g Steak, French fries and homemade pepper sauce</i> 250g Steak avec frites et sauce au poivre maison	
<b>Coq au Vin</b>	<b>16,9 €</b>
Der französische Klassiker – Hähnchenschenkel geschmort in einem Rotweinsud serviert mit Baguette <i>Chicken legs braised in red wine stock with baguette</i> Coq au vin avec baguette	
<b>Bœuf Bourignon</b>	<b>19,5 €</b>
In französischem Rotwein geschmortes Rind mit hausgemachten Kartoffelgratin <i>Traditionally from Burgundy - beef stewed for hours in a sauce with French red wine served with potato gratin</i> Boeuf mijoté pendant des heures dans du vin rouge avec gratin dauphinois	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>26,5 €</b>
mit Kartoffelgratin und einem Salatbouquet <i>Wiener schnitzel made from veal with potato gratin and a salad bouquet</i> Escalope viennoise de veau accompagnée d'un gratin dauphinois et d'un bouquet de salade.	