



Prevôt

Restaurant & Hotel

Bienvenue à Prevôt !

Anfang des 19. Jahrhunderts kam der Name Prevôt
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 Prevôt



Prevôt

Restaurant & Hotel

Entrées/Vorspeisen

Brasserie Brot 4,5 €

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

Soupe du Jour 7,9 €

Geräucherte Entenbrust 13,5 €

in zarte Scheiben geschnitten mit hausgemachtem
Wildbeeren-Chutney
*Smoked duck breast strips with homemade wild berry
chutney*
Tranches de magret de canard fumé avec chutney de baies
sauvages

Escargots à l'Alsacienne 12,5 €

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

Crevettes Royale 16,5 € | 23,5 €

Gebatene Black Tiger Garnelen mit hausgemachter
Aioli (6 oder 9 Stück)
Black Tiger prawns with homemade aioli (6 or 9 pieces)
Crevettes poêlées à l'aioli maison (6 ou 9 pièces)

Rievkooche 12,5 €

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

Tarte Flambée/Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art 11,9 €

Speck und Zwiebeln
Bacon and onions
Lardons et oignons

Flammkuchen Mediterran 14,9 €

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

Flammkuchen Saumon 15,5 €

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

Flammkuchen Vegetarisch 13,9 €

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

Vegane Spezialitäten

L'Entrée 10,5 €

Knusprige Kidney-Bohnen-Kugeln auf Hummusbett
Crunchy kidney bean balls on hummus
Boules de haricots rouges croquants avec houmous

Bunter Kartoffelgulasch 16,9 €

Mit Paprika und einem Hauch von Erdnuss
Potato goulash with paprika and a hint of peanuts
Goulache de pommes de terre avec paprika et un soupçon
de cacahuètes

Flammkuchen « des Legumes » 16,5 €

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

Pour le Coeur Vegetalien 18,5 €

Knusprige Kidney-Bohnen-Kugeln mit fruchtig-scharfem
Wildbeeren-Chutney auf buntem Linsensalat
*Crunchy kidney bean balls with a fruity-spicy wild berry
chutney on a colorful lentil salad*
Boules de haricots rouges croquants avec chutney fruité de
baies sauvages sur une salade de lentilles



Prevoùt

Restaurant & Hotel

Salades/Salate

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 14,9 €

Hausgemachte Quiche des Tages mit feinem Salatbouquet

Quiche of the day with a salad bouquet

Quiche du jour avec salade

Le Salade Composée 12,9 €

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 « Canard » + 6,5 €

mit geräucherten Entenbruststreifen und hausgemachtem Wildbeeren -Chutney

with Smoked Duck Breast and homemade wild berry chutney

avec des tranches de Magret de Canard Fumé et chutney de baies sauvages

Salade « Crevettes » + 6,5 €

mit Black Tiger Garnelen

with Black Tiger Prawns

avec des Crevettes

Petite Salade 5,5 €

Kleiner gemischter Beilagensalat

Mixed Side Salad

Salade d'accompagnement mixte

Alle unsere Salate werden mit einem Balsamico-Öl Dressing serviert

All our salads are served with Balsamic vinaigrette

Toutes nos salades sont servies avec une vinaigrette

balsamique

Pâtes/Pastagerichte

Tagliatelle « au Truffe » 18,9 €

Tagliatelle geschwenkt in einem Trüffel-Parmesanrahm mit frisch geriebenem Trüffel

Tagliatelle tossed in a truffle-Parmesan cream with freshly grated truffle

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

Tagliatelle « Rouge » 17,5 €

Tagliatelle in einer fruchtigen Rote Bete Sauce unter einer Haube von Schafskäse und Walnüssen

Tagliatelle in a red beet sauce covered with sheep cheese and walnuts

Tagliatelles à la sauce de betteraves fruitée, recouverte de feta et noix

Steinpilz Ravioli « au Sauge » 19,5 €

Steinpilzravioli in Salbeibutter mit Kirschtomaten

Porcini mushroom ravioli in sage butter with cherry tomatoes

Raviolis de cèpes au beurre de sauge et tomates cerises

Poissons / Fisch

Moules Frites 20,5 €

Miesmuscheln in klassischem Weißweinsud mit Pommes Frites

Mussels served the classic way in a white wine stock with french fries

Moules classiques au bouillon de vin blanc avec frites

Kabeljau auf buntem Bett 22,5 €

Filet vom Kabeljau mit buntem Wurzelgemüse auf getrüffeltem Kartoffelpüree

Fillet of cod with colorful root vegetables on truffled mashed potatoes

Fillet de cabillaud aux légumes racines colorés sur purée de pommes de terre à la truffe



Prevoût

Restaurant & Hotel

Viandes / Fleisch

Coq au Vin 17,5 €

Der französische Klassiker - Hähnchenschenkel geschmort in Rotweinsud serviert mit Baguette

Chicken legs braised in red wine stock with baguette

Coq au vin et baguette

Kalbschnitzel vom Kalbsrücken 24,5 €

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

Boudin de Prevoût - Himmel un Ääd op französisch 18,5 €

Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree und einem hausgemachten Apfel-Zwiebel Chutney

Fried black pudding with mashed potatoes and a homemade apple - braised onions chutney

Boudin noir frit, purée de pommes de terre et chutney pomme-oignons maison

Rinderroulade en Français 20,9 €

Saftige Rinderroulade gefüllt mit frischem Blattspinat, Paprika und Schafskäse auf Kartoffelpüree

Beef roulade filled with fresh leaf spinach, bell pepper and feta cheese on mashed potatoes

Roulade de bœuf juteuse farcie d'épinards frais, poivrons et fromage de brebis sur purée de pommes de terre

Bœuf Bourignon 22,5 €

Traditionell aus dem Burgund - Rindfleisch über Stunden in französischem Rotwein geschmort mit Kartoffelpüree

Traditionally from Burgundy - beef stewed for hours in a sauce with French red wine served with mashed potatoes

Traditionnellement de Bourgogne - boeuf mijoté pendant des heures dans du vin rouge français avec purée de pommes de terre

Rumpsteak (250g) 29,5 €

Mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Salatbouquet

Rumpsteak with herb butter, potato gratin and a side salad

Pavé de rumsteck avec gratin de pommes de terre, salade et beurre aux herbes

Black Angus Beef Burger (180 g)

Cheeseburger 11,9 €

Cheddar Cheese & Jalapenos

Frenchburger 13,5 €

Brie und karamellisierten Zwiebeln

Brie and caramelized onions

Brie et Oignons caramélisés

Trüffelburger 14,9 €

Getrüffeltes Rindfleisch und Trüffelmayonnaise

Truffled beef & truffle mayonnaise

Bœuf à la truffe et mayonnaise à la truffe

Pommes Frites oder Beilagen-Salat +5,5 €

French fries or a side salad

Frites ou salade verte

Dessert

Fondant au Chocolat 8,9 €

Schokoküchlein mit zartschmelzendem Kern und Vanilleeis

Lava cake with a melting core and vanilla ice cream

Fondant au chocolat et glace vanille

Crème Brûlée Maison 8,5 €

Homemade Crème Brûlée

Crème Brûlée maison

Hausgemachter Käsekuchen 5,2 €

Homemade Cheesecake

Gateau au fromage blanc maison

Sorbet au Citron 8,9 €

Zartes Zitronensorbet aufgegossen mit Riesling Sekt

Lemon sorbet infused with Riesling sparkling wine

Sorbet au citron infusé de crémant Riesling

Eis | Ice Cream | Glace (Vanille & Chocolat) 4,5 €