



Prevôt

Restaurant & Hotel

Lunch & Dinner

Vorspeisen | Starters

Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	7,9 €
Rote Bete Carpaccio Mit Schafskäse und Croutons <i>Beetroot carpaccio with feta cheese and croutons</i>	10,5 €
Krabbencocktail Shrimps in hausgemachter Cocktailsauce <i>Classic shrimp cocktail</i>	13,5 €
Burrata auf Tomaten Carpaccio mit Crema di Balsamico <i>Burrata on a tomato carpaccio with crema di balsamico</i>	12,5 €
Quiche des Tages Sommerquiche mit wechselndem Gemüse <i>Quiche with vegetables</i> wahlweise mit <i>optionally with</i> kleinem Beilagensalat small side salad	9,5 € + 5,5 €

Salate | Salads

Grande Salade Frische Blattsalate mit buntem Gemüse, hausgemachtem Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen <i>Mixed leaf salads with vegetables, homemade dressing and roasted sunflower seeds</i> wahlweise mit Gebratener Hähnchenbrust Garnelen gebraten in Kräuter der Provence <i>optionally with</i> Roasted chicken breast Shrimps in herbs de Provence	17,9 € 19,5 € 17,9 € 19,5 €
--	--------------------------------------

Flammkuchen | Tarte Flambée

Flammkuchen Elsässer Art Speck und Zwiebeln <i>Bacon and onions</i>	12,9 €
Flammkuchen Saumon Geräucherter Lachs und Frühlingzwiebeln <i>Smoked salmon and spring onions</i>	14,5 €
Flammkuchen « à l'italienne » Mariniertem Blattspinat, Tomate und Schafskäse <i>Marinated leaf spinach, tomato and feta</i>	13,5 €
Flammkuchen « Ratatouille » mit Ratatouille und Schafskäse <i>with ratatouille and feta cheese</i>	13,9 €

Pasta

Hausgemachte Lasagne Homemade Lasagne	15,9 €
Trüffelpasta Tagliatelle in cremiger Trüffel Parmesan Sauce <i>Tagliatelle in a creamy truffle parmesan sauce</i>	20,9 €
Pasta au Citron Pasta in einer frischen Rahmsauce mit Zitronenabrieb <i>Pasta in a creamy sauce with lemon zest</i> Mit einer with a Burrata Boule	16,9 € + 4,5

Fleisch | Meat

Beef Burger (180g) mit Cheddar Cheese Pommes Frites oder Beilagen-Salat <i>French fries or a side salad</i> Ketchup Mayonnaise	10,9 € 11,9 € +5,5 € +1,0 €
Kölsche Currywurst Original Bratwurst mit hausgemachter Sauce <i>Original Bratwurst with homemade sauce</i>	9,5 €
Hähnchenbrust vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille <i>Grilled chicken breast with rosemary potatoes and ratatouille</i>	18,5 €
Spareribs BBQ Style mit Pommes frites und Beilagensalat <i>with French fries and side salad</i>	24,5 €
Steak frites 250g Argentinisches Rumpsteak mit Pommes frites und hausgemachter Kräuterbutter <i>250g Argentinean Rumpsteak with French fries and homemade butter with herbs de Provence</i>	26,9 €

Fisch | Seafood

Rievkooche Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich <i>Three Potato pancakes with smoked salmon and cream horseradish</i>	16,5 €
Fisch des Tages mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille <i>Fish of the day with rosemary potatoes and ratatouille</i>	19,5 €

Dessert

Hausgemachter Käsekuchen <i>Homemade cheese cake</i>	4,5 €
Tartufo Eis	5,2 €