



# 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 €

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

### Soupe du Jour 7,5 €

### Geräucherte Entenbrust 12,5 €

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

### Crevettes Royale 14,5 € | 19,5 €

Gebatene Riesengarnelen mit hausgemachter  
Aioli (6 oder 9 Stück)  
*Fried king prawns with homemade aioli (6 or 9 pieces)*  
Gambas poêlées à l'ail maison (6 ou 9 pièces)

### Escargots à l'Alsacienne 10,5 €

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

### Coquille St. Jacques 12,9 €

Drei Jakobsmuscheln in einer Safran-Beurre-Blanc  
*Three scallops in a saffron-beurre-blanc*  
Trois coquille St. Jacques dans une sauce safran

### Rievkooche 11,5 €

Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und  
Sahnemeerrettich  
*Potato pancakes with smoked salmon and cream  
horseradish*  
Galette de pommes de terre au saumon fumé et  
Crème au raifort

---

## Tarte Flambée/Flammkuchen

---

### Flammkuchen Elsässer Art 11,9 €

Speck und Zwiebeln  
*Bacon and onions*  
Lardons et oignons

### Flammkuchen Mediterran 13,9 €

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 12,9 €

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

---

## Vegane Spezialitäten

---

### Pour le Coeur Vegetalien 17,9 €

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

### Flammkuchen « des Legumes » 15,5 €

Hummus mit mediterranem Gemüse und Kräutern der  
Provence  
*Hummus with Mediterranean vegetables and herbs from  
Provence*  
Houmous aux légumes méditerranéens et herbes de  
Provence



# Prevoùt

Restaurant & Hotel

---

## Salades/Salate

---

### Fromage de Chèvre Gratiné 16,9 €

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 13,9 €

Hausgemachte Quiche des Tages mit feinem Salatbouquet

*Quiche of the day with a salad bouquet*

Quiche du jour avec salade

### Le Salade Composéée 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 « Crevettes » + 6,5 €

mit gebratenen Riesengarnelen | *with Prawns* |  
avec des Crevettes

### Salade « Canard » + 6,5 €

mit geräucherte Entenbruststreifen |

*with Smoked Duck Breast* | avec des tranches de Magret  
de Canard Fumé

### Petite Salade 4,9 €

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 truffel-Parmesan cream with freshly grated truffle*

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

### Tagliatelle « Rouge » 16,9 €

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

---

## Poissons / Fisch

---

### Moules Frites 18,5 €

Frische Miesmuscheln mit Pommes Frites

*Fresh mussels with french fries*

Moules fraîches et frites

### Kabeljau à l'Orange 20,5 €

Filet vom Kabeljau in einem Sud aus Orangenfilets, Kirschtomaten und Kapernäpfeln im Ofen geschmort an Safranrisotto

*Fillet of cod in a sauce with orange fillets, tomatoes and capers braised in the oven on saffron risotto*

Fillet de cabillaud au four dans une sauce à l'orange, tomates cerises et câpres, accompagné d'un risotto au safran

### Risotto « la Mer » 20,9 €

Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Riesengarnelen

*Saffron risotto with scallops and prawns*

Risotto au safran avec coquille St. Jacques et crevettes



# Prevoât

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 20,9 €

Mit Kartoffelgratin und Preiselbeeren

*Schnitzel from saddle of veal with potato gratin and cranberries*

Escalope de veau panée, gratin de pommes de terre et canneberges

### Boudin de Prevoât - Himmel un Ääd op französisch 17,9 €

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 19,5 €

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

### Rumpsteak (250g) 24,9 €

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

### Filet Chateaubriand für 2 Personen

(Nur auf Vorbestellung)

72 €

In Rotweinsauce mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

*Filet Chateaubriand for Two (only reservation) in red wine sauce with beans wrapped in bacon and potato gratin*

Filet Chateaubriand pour deux (sur réservation) sauce au vin rouge avec haricots enrobés de bacon et gratin de pommes de terre

## Black Angus Beef Burger (180 g)

### Cheeseburger 10,9 €

Cheddar Cheese & Jalapenos

### Frenchburger 12,9 €

Brie und Preiselbeeren

*Brie and lingonberries*

Brie et airelles

### 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 +4,9 €

*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 €